

Saint Joseph

2014

"Couleur profonde. Beaucoup de caractère. Des notes de mûre, de framboise noire, de réglisse, d'herbes fumées et de fruits à noyaux. Etonnamment texturé et savoureux avec des tanins soyeux et une excellente finale. (août 2016)"



RÉCOMPENSES

89 pts Wine Advocate

Millésime

Le vent du nord couplé au soleil sur les mois d'août et septembre ont fait oublier un mois de juillet atypique particulièrement pluvieux. La Syrah a atteint une maturité parfaite tout en conservant de bonnes acidités.
Début de récolte le 20 septembre.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Notre sélection parcellaire porte sur :
– des Serines (sélection massale de Syrah autochtone) et des Syrahs sur coteaux de granites à biotite orientés sud à 250 mètres d'altitude dans le secteur septentrional (commune de Malleval – secteur de Roche Courbe). Ce terroir donne des vins aux arômes fumés, d'épices et de violette, avec une belle tension.
– des Syrahs sur granites complexes orientés sud ouest à 200 mètres d'altitude dans le secteur méridional (commune de St Jean de Muzols).

Vinification

Ramassés à la main, les raisins effectuent une fermentation alcoolique en cuve. La fermentation malolactique se fait en pièces de chêne neuf Laurus de 275 litres. Élevage sur lies fines pendant 15 mois.
Quantité produite: 4 807 cols
Date de mise en bouteille: 19 mai 2016

Accords & Service

Poulet de Bresse rôti
Joues de porc confites
Servir à 14-16°C – A décanter idéalement 1h avant dégustation
Optimum de dégustation : 2016 – 2024