

Saint Joseph

2016

"“... des arômes purs de fruit noir, d’épices, de gousse de vanille et de viande rôtie. Riche et plutôt corsé, son style mûr et poli donne beaucoup de plaisir à la dégustation, et pourra se conserver pendant encore une décénnie.” Jeb Dunnuck – avril 2018."



RÉCOMPENSES

91 pts Jeb Dunnuck
87-89 pts Wine Advocate
92 pts Wine Spectator

Millésime

Après un hiver particulièrement tempéré, les vignes sont arrivées à maturité de manière précoce. L’été très chaud dans le Vallée du Rhône Nord a permis d’assainir admirablement les vignes, et les pluies à mi récolte ont favorisé un mûrissement sans stress. En résulte un profil aux notes très purs de fruits noirs et d’épices ce qui en fait un grand millésime.

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 à partir entre le 30 septembre et le 10 octobre, les raisins effectuent une fermentation alcoolique en cuve. La fermentation malolactique se fait en pièces de chêne neuf Laurus de 275 litres.
Élevage en fût pendant 15 mois.
3594 bouteilles, 200 magnums et 9 jéroboams produits
Mise en bouteille : le 24 avril 2018

Accords & Service

Entrecôte à la sauce au Roquefort
Cailles rôties aux châtaignes
A déguster entre 14 et 16°C – A décanter idéalement 1h avant dégustation
Optimum de dégustation : 2018-2022