

Saint Joseph

2019

"“Dans le même style que le millésime 2018, le Saint-Joseph Laurus 2019 met en avant une belle pureté du fruit équilibrée par une minéralité notable. Une belle concentration en milieu de bouche équilibrée par une bonne acidité et une grande finale. Un vin qui promet de devenir exceptionnel.” Jeb Dunnuck, 19 novembre 2021"



RÉCOMPENSES

90-92 pts Jeb Dunnuck

Millésime

En Vallée du Rhône septentrionale, c’est un millésime de grande qualité, solaire et présentant une grande fraîcheur. Après un début de printemps plutôt chaud, les températures ont chuté pour rester en dessous des normales de saison jusqu’au début de l’été. Les vignes ont ensuite fait face à de fortes chaleurs en juillet/août. Heureusement, la pluie est arrivée dès le début des récoltes, assurant à la fois quantité et qualité sur l’ensemble des appellations.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Notre sélection parcellaire porte sur :
– des Serines (sélection massale de Syrah autochtone) et des Syrah 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 Syrah sur granites complexes orientés sud ouest à 200 mètres d’altitude dans le secteur méridional (commune de St Jean de Muzols).

Vinification

Vendanges manuelles entre le 17 et le 28 septembre 2019, 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 16 mois.
3 600 bouteilles, 196 magnums et 10 jéroboams produits.
Mis en bouteille le 28 mai 2021.
Vin Vegan.

Accords & Service

Travers de porcs grillés au sésame et au miel
Lièvre à la royale
A déguster entre 13 et 15°C – A décanter idéalement 1h avant dégustation
Optimum de dégustation : 2021 – 2031