

Saint Joseph

2021

"La robe est d'un rouge assez soutenu, le nez est doux, sur des notes délicates de framboises, avec une touche de violette et de bonbons Pez. La bouche est douce et gouleyante, sur les fruits rouges avec des tannins souples. Drink Rhone – John Livingstone-Learmonth, Octobre 2022"



RÉCOMPENSES

* * * Drink Rhône 10/2022

Millésime

La météo a été assez éprouvante pour le millésime 2021. Les températures douces de l'hiver ont avancé la sortie des bourgeons qui n'ont pas résisté au gel du mois d'avril. L'été orageux a demandé plus de vigilance concernant l'état sanitaire des raisins. L'exigence lors du tri des raisins aura permis d'élaborer, malgré de faibles rendements, des vins très élégants et gourmands.

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 29 septembre et le 10 octobre 2021, 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.
Mis en bouteille le 16 juin 2023 : 2 539 bouteilles produites.

Accords & Service

Taboulé libanais
Carré de porc rôti
A déguster entre 13 et 15°C – A décanter idéalement 1h avant dégustation
Optimum de dégustation : 2023 – 2033