

Saint Joseph

2024

"Robe rubis intense. Le nez, fin et élégant, dévoile des arômes de cassis et des notes très légèrement poivrées. La bouche est structurée, gourmande et ronde. Les tanins sont soyeux, bien enrobés et se fondent dans une belle finale. (Dégustation le 03/06/2026)"



Millésime

2024 se distingue par sa fraîcheur et son équilibre, véritable bouffée d'oxygène dans un contexte climatique exigeant. Le printemps pluvieux a régénéré les sols, et l'été, entre chaleur et nuits fraîches, a sublimé arômes et couleurs. Malgré des rendements modestes mais de belle qualité, les vendanges ont donné des vins frais, dynamiques et harmonieux, avec des taux d'alcool équilibrés et des tanins bien intégrés. Dans l'ensemble, nous retrouvons les profils équilibrés des millésimes classiques, avec de la maturité, de l'acidité et de la richesse.

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 à partir de mi-septembre 2024. Les raisins effectuent une fermentation alcoolique en cuve. La fermentation malolactique est réalisée en pièces de chêne neuf Laurus de 275 litres. Élevage fût pendant 18 mois.
Mis en bouteille 27 mars 2026 : 6 000 bouteilles produites.

Accords & Service

A déguster avec une côte de boeuf, un magret de canard sauce miel, ou un risotto aux cèpes.
A déguster entre 13 et 15°C – A décanter idéalement 1h avant dégustation
Optimum de dégustation : 2027 – 2033