Saint Joseph

2022

"Robe brillante, rouge violine. Le nez fin offre des arômes de vanille et de fleur de sureau, fragrances que l'on retrouve en bouche dans une structure élégante et rehaussée d'une touche de cerise burlat. "

RÉCOMPENSES

92-94 pts Jeb Dunnuck 03/2024
88-90 pts Vinous 10/2023

Millésime

Un millésime 2022 marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. Ces phénomènes ont entrainé une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

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 2022. Les raisins effectuent une fermentation alcoolique en cuve. La fermentation malolactique est réalisée en pièces de chêne neuf Laurus de 275 litres. Élevage en fût pendant 18 mois.
Mis en bouteille le 23 juillet 2024 : 3 500 bouteilles et 120 magnums produits;

Accords & Service

Carré d'agneau aux herbes de Provence.
Ravioles aux cèpes.
A déguster entre 13 et 15°C – A décanter idéalement 1h avant dégustation
Optimum de dégustation : 2026 – 2035