



Saint Joseph

2013

"Robe violine dense et opaque. Un nez intense, exubérant au fumé très masculin. Bouche souple aux arômes de fruits noirs frais soutenus par des tanins soyeux. (02/03/16)"



Millésime

Des quantités certes réduites, mais des raisins avec beaucoup de matière et de saveur. Le printemps exceptionnellement frais a différé le démarrage de la végétation. L'été n'a pas suffi à rattraper ce décalage. Il a donc fallu un peu de patience pour obtenir la maturité souhaitée. Début de récolte le 22 septembre.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Notre sélection parcelle porte sur :

- des Serines (sélection massale de Syrah autochtone) et des Syrahs sur coteaux de granites à biotite orientés sud à 250m. d'altitude dans le secteur septentrional (commune de Malleval). 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 200m d'altitude dans le secteur méridional (commune de St Jean de Muzols).

Vinification

Ramassés à la main, les raisins effectuent une fermentation alcoolique en cuve. La fermentation malolactique se fait en pièces de chêne neuf Laurus de 275 litres. Élevage sur lies fines pendant 15 mois.

Quantité produite: 3810 cols

Date de mise en bouteille: 28 mai 2015

Accords & Service

Magret fumé

Lapin aux olives

Ravioles aux cèpes et foie gras

Servir à 14-16°C - A carafier idéalement 1h avant

Optimum de dégustation : 2017 - 2020

RÉCOMPENSES

14/20 Bettane & Desseauve