

# SAINT-JOSEPH ROUGE ESPRIT DE GRANIT 2020

*Mis en bouteille à la propriété*

**JEB DUNNUCK**

Dec. 2022 - **93+/100**



## Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

## Cépage :

Syrah

## Terroir :

Vignoble de coteaux en terrasses ; sols granitiques

## Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

## Vinification :

Vendange manuelle. Sélection de vieilles vignes et de coteaux vitrines de l'appellation. Macération traditionnelle en cuve béton à 28°C ; remontages réguliers avec utilisation d'un arroseur de marc ou pigeages. Macération à chaud (30°C) pendant 2 semaines. Dégustations régulières pour décider de la date d'écoulage à chaud, sous bois, avant fermentation malolactique en fût.

## Elevage :

En fûts de 400L neufs (25%), de 2 vins (35%), de 3 vins (30%) et de 4 vins (10%) sur lies fines pendant 18 mois.

## Notes de dégustation :

**Robe :** rouge grenat, profonde et brillante.

**Arômes** de fruits noirs mûrs, d'épices orientales et de réglisse avec la fraîcheur et la minéralité typiques de l'appellation.

**En bouche :** on retrouve la typicité d'un Saint-Joseph sur les socles granitiques. La bouche reste tendue, racée, d'une grande personnalité. Les tanins sont très fins et la fin de bouche d'une persistance remarquable.

## Harmonie mets-vins :

Idéal sur des viandes rouges, du gibier à plumes ou une large palette de fromages au lait cru.

## Température de service :

16 - 18°C