

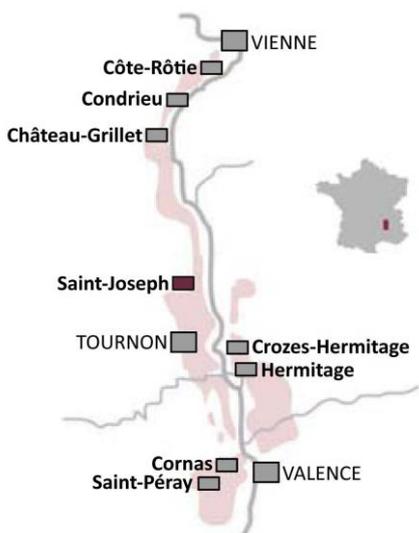
2018 – Médaille Argent

SAINT-JOSEPH Rouge 2017

Vin Biologique

Mis en bouteille à la propriété

La Cave de Tain est certifiée par le label VIGNERONS EN DEVELOPPEMENT DURABLE depuis 2009.
Le bio exprime l'une des multiples sensibilités de ses vignerons au développement durable.



Situation géographique

Appellation de référence du Nord de la Vallée du Rhône, sur la rive droite du fleuve. Les Saint-Joseph de la cave proviennent des vignobles les plus méridionaux de l'appellation

Cépage

Syrah

Terroir

Arènes granitiques, en terrasses

Climat

Continental d'influence méditerranéenne

Rendement AOC

36 hl par ha

Superficie totale AOC

1247 ha dont 89% plantés en rouge

Production de la Cave

6ème millésime en vin bio dans cette appellation

Vinification

Vendange manuelle. Réception dédiée et vinification des raisins biologiques entièrement séparée

Macération pré-fermentaire à froid puis cuvaison de plus de 15 jours, avec des méthodes d'extraction douces.

Élevage

En cuves inox ou en fûts de 400L de 1 à 4 vins pendant 7 mois

Robe rouge intense aux reflets violets

Nez : arômes concentrés et mûrs de fruits noirs, de griottes et réglisse.

Notes des Oenologues

La bouche est ronde avec des tanins soyeux et des arômes typiques de la Syrah : cassis, réglisse, cuir frais et une pointe d'épices. Une finale sur la fraîcheur.

Harmonie mets-vins

Viandes rouges, gibiers à plumes et fromages au lait cru

Température de service

16 °à 18°C



Cave de Tain l'Hermitage – 26600 TAIN L'HERMITAGE – France
cavedetain.com - facebook.com/cavedetain

