

SAINT-JOSEPH ROUGE NOBLES RIVES 2018

Mis en bouteille à la propriété



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 poussée des raisins selon l'origine et la maturité ; vendange égrappée en totalité. Fermentation en cuve inox ou béton thermo-régulée. Cuvaison de 15 à 20 jours avec des méthodes douces d'extraction (remontages et délestage).

Elevage :

50% en cuve, pour préserver la fraîcheur du fruit ; 50% en fûts de chêne pour affiner la structure, le volume et l'allonge du vin.

Notes de dégustation :

Robe : Rouge profonde aux reflets violets.

Arômes concentrés et complexes : notes de cassis, de mûre, de graphite et de poivre blanc.

En bouche : le niveau de maturité du millésime 2018 se retrouve dans le soyeux des tanins et les arômes de fruits noirs bien mûrs. Les arômes de griotte sont complétés par des notes de réglisse et de tabac blond. La finale bien que chaleureuse est relevée par la tension caractéristique des sols granitiques.

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