

SAINT-JOSEPH ROUGE NOBLES RIVES 2019

Mis en bouteille à la propriété

Le Point

Fev 2021 Olivier Bompas – **17,5/20**



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 : Les arômes de griotte sont complétés par des notes de réglisse et de tabac blond. Les tanins sont soyeux et 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