

SAINT-JOSEPH ROUGE EXCURSION 2020

Mis en bouteille à la propriété

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

James Lawther MW
Dec 2021 **15,5/20**

Decanter

Matt Walls
Oct 2021 **91/100**



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

Cépage :

Syrah

Terroir :

L'appellation s'étend sur près de 50 kilomètres en longueur. Les Saint-Joseph de la Cave de Tain proviennent exclusivement des vignobles les plus méridionaux de l'appellation, de Guillerand-Granges à Arras.

Sols sur granite du Velay et migmatites claires de haut côteau, sur la commune de Vion. Exposition Sud, Sud-Est. La vigne est cultivée en terrasses.

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendange manuelle. Sélection des vendanges avec un haut niveau de maturité. Egrappage en totalité.

Fermentation sans sulfite, en cuve béton thermorégulée à 26 °C. Cuvaïson de 19 jours avec des méthodes douces d'extraction, délestage en début de fermentation, puis remontages 1 à 2 fois par jour.

Elevage :

En cuve inox pour garder la fraîcheur du fruit.

Notes de dégustation :

Robe : Intense et profonde.

Arômes : De fruits noirs mûrs et d'épices.

En bouche : Fraicheur et minéralité associées à des tanins fins et soyeux en bouche.

Harmonie mets-vins :

Un Saint-Joseph à servir en accompagnement de viandes rouges, de gibier à plumes et une grande palette de fromages au lait cru.

Température de service :

16 - 18°C