

SAINT-JOSEPH ROUGE NOBLES RIVES 2020

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 18 jours avec des méthodes douces d'extraction (délestage en début de fermentation puis remontages 1 à 2 fois par jour).

Elevage :

50% en cuve, pour préserver la pureté et la fraîcheur du fruit ; 50% en fûts de 400L de plusieurs vins pour affiner la structure, le volume et l'allonge du vin.

Notes de dégustation :

Robe : Rouge profonde aux reflets violets.

Arômes de fruits rouges frais et d'épices.

En bouche : Ample et gourmande avec des tanins soyeux et des arômes de fruits noirs, des notes de fruits des bois, de graphite 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