

## St Joseph rouge

Sur la rive droite du Rhône le St Joseph s'étend sur 26 communes de Guilherand Grange jusqu'à Chavanay. C'est à Chavanay à la limite nord de l'appellation que le domaine cultive son Saint Joseph issu de vignes de 5 à 19 ans sur un sol unique de granite à muscovite.

Cépage : 100% Syrah

Vin de couleur rouge rubis avec reflets pourpres .

Nez de fruits rouges (cassis, framboise, mûres) et de violette, épicé (poivre), il développe en vieillissant des parfums de cuir et de réglisse.

La bouche est persistante.

Terroir : granite à muscovite.

Vendange entière à 20%, vendange manuelle en caissette de 23 kg.

Vinification :

Macération des jus pendant 4 semaines, avec chapeau immergé.

Fermentation longue et progressive.

Décuvage par gravité.

Pressurage pneumatique à basse pression pour ne pas éclater les pépins.

Élevage : 14 mois en demi-muids de chêne français, sans soutirage.

Température de service : 17° C

Garde : 4 à 10 ans.

Accord mets et vins : Il s'accorde fort bien avec les volailles (poulet de Bresse), magrets de canard, et gibiers.

