



Saint-Joseph Cep d'Or



Zone de production : rive droite du Rhône, département de la Loire, commune Mallevall.

Vignoble : petit vignoble de plein coteau, pente moyenne de plus de 50% , de 140 à 320 m, sol à dominance granitique, veine sable grossier d'arène, petit rendement.

Vinification : vendange manuelle triée, vinifiée en cuve ouverte, cuvaison macération à chaud pendant 18 à 21 jours avec pigeage et remontage.

Vieillessement : en barrique pendant vingt mois dans le Parc du Pilat.

Caractère : couleur pourpre soutenue, parfum de réglisse et fruits rouges, souple et fin.

Mets : gigot à la cuillère au beurre d'escargot.

Température de dégustation : environ 8°, à carafier.

Durée de conservation : environ 10 ans et plus les bonnes années.

