



Saint-Joseph les Caboles



Zone de production : rive droite du Rhône, département de la Loire, communes de Chavanay et St Pierre de Bœuf.

Vignoble : pente moyenne de 30 à 50%, parcelle sud-est très vallonnée, avec de nombreuses cabanes en pierres sèches appelées les Caboles, sol à dominance granitique, veine sable grossier d'arène.

Cépage : syrah.

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

Viellissement : en cuve pour garder toute sa fraîcheur.

Caractère : puissants et fins, arômes de poivres et d'épices, accompagnés souvent d'une note de violette.

Mets : tajine de poulet aux aubergines, lapin mitonné aux fruits secs, parmentier de queue de bœuf.

Température de dégustation : environ 18°.

Durée de conservation : à consommer dans sa jeunesse mais peut vieillir de 3 à 5

