



Saint-Joseph rouge les 85 rangs



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

Vignoble : première vigne plantée en 1990, au lieu-dit Rochecourbe avec ses 85 rangs, vignoble de plein coteau, pente moyenne de 30 à 50%, sol à dominance granitique, veine sable grossier d'arène.

Cépage : syrah.

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

Vieillessement : en pièce de chêne pendant 12 mois dans le Parc du Pilat.

Caractère : robe rubis foncé, nez complexe de fruits noirs et d'épices, tanins soyeux, belle longueur en bouche.

Mets : viande rouge, grillades, gibiers, fromage à pâte non fermentée.

Température de dégustation : environ 18°, à carafier.

Durée de conservation : environ de 5 à 8 ans et plus les bonnes années.

