

Saint Joseph



📍 Zone de production : Rive droite du Rhône, Département de la Loire, commune Malleval ,

🍷 Vignoble : Première vigne plantée en 1990, elle doit son nom à « Jacky » qui la trouve si grande 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 à 50 % égrappée en cuve ouverte.
Cuvaion et macération à chaud pendant 18 à 21 jours avec pigeage et remontage.

⇒ **🕒 Vieillessement :** En pièce de chêne pendant douze mois dans le Parc du Pilat.

% Alcool : 12.5 à 13°

♥ Caractère : Couleur pourpre soutenue, très légèrement boisé, parfum de réglisse et fruits rouges, souple et fin.

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

🌡️ Température de dégustation : Environ 18°, à « carafier »

