

# Saint Joseph



**📍 Zone de production :** Rive droite du Rhône, Département de la Loire, commune Mallevall, de 140 à 320 m.

**🍷 Vignoble :** Petit vignoble de plein coteau, Pente moyenne de plus de 50%. Sol à dominance granitique. Veine sable grossier d'Arene., Petit rendement.

**🍇 Cépage :** Syrah

**🕒 Vinification :** Vendange manuelle triée, vinifiée grappe entière 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.

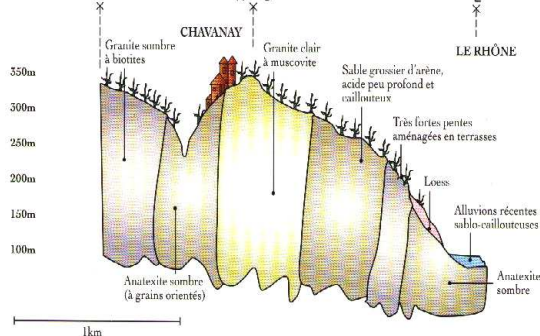
**% Alcool :** 12.5 à 13°

**❤ Caractère :** Couleur pourpre soutenue, 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 « carafe »

**🕒 Durée de conservation :** Environ 10 ans et plus les bonnes années.



Domaine de Pierre Blanche

