



## Saint-Joseph

**AOC :** Saint-Joseph

**Terroir :** Nos Saint-Joseph viennent du nord de l'appellation, les vignes sont situées à Mallevall. Les sols sont constitués de granits. L'exposition est Sud-est. Ces vignes sont relativement plates, elles se trouvent sur le haut des coteaux. Les terrains formés de sables et de granits décomposés sont chauds et permettent une bonne maturation de la Syrah, cépage rouge de cette appellation.

**Superficie :** 0.5 ha

**Cépage :** Syrah

**Age des vignes :** 30 ans en moyenne

**Travail des vignes :** Les vignes sont travaillées le plus naturellement possible. La densité est de plus de six mille ceps à l'hectare. En hiver, les sols restent naturellement enherbés. Les vignes sont palissées assez haut et taillé en cordons de Royat. Les sols sont travaillés au printemps et en été. Il n'y a pas d'utilisation d'engrais chimiques, mais de fumiers compostés. Les traitements sont très modérés, sans insecticides ni produit chimique de synthèse.

**Vinifications :** Les vendanges se font à la main. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs. Arrivés au chai, les raisins sont encuvés par gravité; ils sont partiellement égrappés. La fermentation est faite avec les levures indigènes. Nous maintenons une température modérée pour une extraction tout en douceur. Nous décuvons après trois semaines suivant dégustation.

**Elevage :** 1 ans en fûts de chêne, (pièce de 228l) de deux à trois vins.

**Production annuelle :** environ 2000 bouteilles / an

**Garde et apogée :** Ils peuvent être bus dès la mise en bouteille, afin de profiter pleinement de leurs arômes de jeunesse, mais peuvent aussi se garder une dizaine d'années

**Dégustation :** vins élégants, avec une présence tannique affirmée. Nez complexe de fruits rouges et noirs, d'épices.

**Accord mets et vins :** Une planche de charcuterie du Pilat, une belle viande grillée, un gigot, un canard.