



DOMAINE DES HAUTS CHÂSSIS

SAINT JOSEPH ROUGE « ? »

Cépage : Syrah 100 %. - Rendement : 38 hl/ha.

Vendange manuelle triée directement à la parcelle.

Egrappage avant encuvage puis macération pré-fermentaire à froid (6-8°C) de 3-4 jours, fermentation à 26-28°C, macération post-fermentaire à chaud (27°C) pendant 15-20 jours puis élevage demi-muid ou 400 L de 1 à 3 vins pendant 12 mois (fermentation Malolactique en barriques).

L'exigence pour nature ! Le Vignoble de Saint-Joseph s'étend sur la rive droite du Rhône au niveau du 45ième parallèle. Le vignoble est planté sur des coteaux abrupts, façonnés en terrasses depuis l'antiquité. Autrefois appelé « Vin de Mauves », ce sont les Jésuites qui, au XVIIe siècle, lui donnèrent son nom actuel. L'appellation est aujourd'hui connue pour ses vins rouges issus de Syrah.

Ce sont des vins à la fois puissants et fins, qui expriment des arômes de poivres et d'épices, accompagnés souvent d'une note de violette, mêlés de notes plus minérale qui accompagneront très bien les plats suivants :

- Roti de porc confit au citron et au romarin, un lièvre à la royale,...

LE TERROIR

Le vignoble est essentiellement installé en terrasses avec des pentes assez fortes, et ses reliefs sont déterminants pour l'ensoleillement et le drainage. La principale composante du sol de l'appellation est le granit, mais il existe là aussi des variantes qui vont influencer les productions. La zone septentrionale est composée de gneiss tendres et de granits, en coteaux avec quelques parties en piémont ou en plaine. La zone plus méridionale de Tournon est composée de marnes et de granits complexes, maigres et acides. La diversité des sols de l'aire d'appellation lui donne sa typicité et permet aux trois cépages de puiser tous les nutriments dont ils ont besoin pour s'épanouir.

DEGUSTATION

Couleur soutenue à la robe rubis sombre à reflet acajou. Modelé par l'élevage le nez offre une expression accomplie où le fruit travaillé est entouré de notes bouquetées, épicées et camphrées : pot pourri de fleurs sèches, eucalyptus, piment d'Ampuis et cacao, pruneau et raisin cuit, cuir. La bouche dotée d'un grain minéral et d'une matière fondue possède une texture encore serrée qui tend vers la mâche au contact de l'oxygène.

