

L'appellation Saint-Joseph : Né sous la colonisation grecque, le vignoble est ensuite cultivé par les romains, séduits par ces coteaux très abrupts de la rive droite du Rhône. Charlemagne est ensuite compté parmi les grands amateurs de ce vin. Situé entre Chavanay au nord et Guilherand au sud le vignoble s'étend sur plus de 50 km et 26 communes.

Création de l'AOC en 1956 | 87 % vins rouges | 13% vins blancs | 1 330 hectares de vignes | 51 111 hl/ an | Rendement moyen 38 hl/hectare | 10 % de la production exportée | Vins secs |



Cépages : Syrah 100%



Terroir/Climat : Majoritairement sur les communes de Tournon, Mauves et de Sarras. Issu des deux domaines Jean-Louis Grippat et de De Vallouit en propriété, ainsi que des vendanges achetées sur pied et de négoce en vins.

Sol : des sols granitiques sablo-caillouteux.



Âge moyen des vignes : Entre 20 et 50 ans.

Vinification : Vendanges manuelles et trie des raisins. Fermentation alcoolique en cuves inox à haute température.

Elevage : Sous-bois en fûts de deuxième rotation pendant environ 24 mois.

Production annuelle : 220 000 bouteilles env.

Notes de dégustation



Visuel : Robe rouge sombre à reflets violacés.

Olfactif : Nez puissant à dominante de fruits rouges et d'arômes délicats du bois.

Gustatif : L'attaque en bouche est franche et sur le fruit. Les tanins plutôt ronds et souples.

Ensemble : Harmonie entre une acidité imperceptible et des tanins lui conférant une bonne garde mais adoucis par un affinage prolongé sous-bois.



Consommation : A boire/A garder | **Durée de conservation** : 10 ans env.

Température de service : 16°C à 18°C

Suggestions accords mets/vins : Accompagne viandes rouges, volailles cuisinées avec des champignons, et fromages.