

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%.

Âge moyen des vignes : Entre 20 et 50 ans.



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



Elevage : Elevé sur lies pendant 3 mois en cuve puis 12 mois en foudres. Puis vieillissement en bouteille pendant 4 mois avant expédition.

Production annuelle : 57 500 bouteilles env.

Notes de dégustation :



Visuel : Robe rubis pourpre très dense.

Olfactif : Nez intense cerise noire-framboise-fraise des bois, cigare, thym-laurier-eucalyptus, épice muscade-poivre-clou de girofle

Gustatif : Bouche harmonieuse, fruitée et fraîche, les tanins enveloppent le palais, longue sur des notes grillées.

Ensemble : Ensemble structuré, ample et plein de complexité

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

Température de service : 18°C



Suggestions accords mets/vins : carpaccio de bœuf au parmesan, terrine de lapin, faisan rôti, grillades de viandes rouges, gouda vieilli, cantal.

