

**L'appellation Saint-Joseph** : Séduits par ces coteaux très abrupts de la rive droite du Rhône, les Grecs puis les Romains cultivent ce vignoble. Autrefois appelé « Vin de Mauves », ce vin était l'un des préférés de Charlemagne. Situé entre Chavanay au nord et Guilherand au sud le vignoble s'étend sur plus de 50 km et sur 26 communes. C'est l'une des AOC les plus étendues de la vallée du Rhône septentrionale.

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** : Marsanne 95%, 5% Roussanne

**Terroir/Climat** : Vignes escarpées. Gneiss lité à filons de granite. Lieu-Dit Cadastré « Saint-Joseph », 3 hectares seulement.

**Âge moyen des vignes** : Entre 20 et 75 ans.



**Vinification** : Contrôle des fermentations alcooliques et températures autour de 18°C.

**Elevage** : L'élevage de 12 mois est assuré pour moitié en pièces neuves et pour l'autre moitié en pièces de 1 vin, pendant 10 mois.

**Production annuelle** : 10 000 bouteilles env.



**Notes de dégustation**

**Visuel** : Robe jaune paille à reflets dorés.

**Olfactif** : Nez très complexe à dominantes boisées et florales. Notes de noisettes et de fruits jaunes. Note de caramel et de café qui provient du bois.

**Gustatif** : Attaque en bouche très grasse. Bouche baignée par le fruit et la rondeur. Vin riche et opulent. Un juste équilibre entre gras et vivacité.

**Ensemble** : Harmonie entre une palette aromatique très vaste et un gras très caractéristique de ce Saint-Joseph issu des meilleurs terroirs de l'Appellation.



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



**Température de service** : 10°C à 12°C

**Suggestions accords mets/vins** : terrine de volaille, gratin de fruits de mer, poêlée de Saint-Jacques, volaille fermière au morilles, fromage de chèvre.