

# SAINT-JOSEPH ROUGE

## *Les Salamandres*

Majestueuses par leur forme, discrètes par leur silence, éblouissantes par leur couleur, les salamandres fréquentent nos parcelles de Saint-Joseph –des coteaux escarpés où le travail est intense. Depuis l'Antiquité, on prête à ce reptile intrigant le don de résister au feu. Sa riche symbolique en a fait l'emblème de François Ier.

Notre cuvée de Saint-Joseph 100% syrah est donc placée sous le patronage des salamandres : vous brûlerez pour ses arômes intenses et ses tannins veloutés !

**Millésime : 2019**

**Cépage : 100% Syrah**

### Viticulture

**Age moyen des vignes** : 30 ans

**Terroir** : Situé au milieu de l'appellation Saint-Joseph, Sol de schistes et de gneiss sur des coteaux granitiques très pentus  
Exposition soleil levant, face au Rhône

**Altitude** : 290m

**Climat** : Océanique and continental

**Densité plantation** : 7000 pieds/ha

**Rendement** : 40Hl/ha (5000kg/ha)

**Conduite des vignes** : Conduite en lutte raisonnée avec rationalisation des traitements phytosanitaires, vigne sur palissage individuel (échalas). Opération ébourgeonnage, effeuillage et vendange en verts de manière à obtenir la meilleur maturité

### **Vendange**

Vendange manuelle

Deuxième semaine Septembre

### **Vinification**

Eraflage 100% sans foulage

Macération pré fermentaire à froid avant la fermentation

25 jours de macération avec pigeage journalier

Contrôle des températures durant la fermentation

40% élevé en barriques, 60% cuve pendant 1 an

### **Présentation**

Bouteille : Bourguignonne

Bouchon : Liège Naturel 44\*24

Capsule : aluminium

Carton : C/6 bouteilles 750ml

### **Dégustation**

Robe rubis dense avec reflets pourpres et violets

Nez confit, gourmand, épicé et fruité avec des notes de mûres, cassis, griottes, et cacao.

La bouche est charnue et équilibrée avec des tanins structurant de raisins murs

Il s'exprimera pleinement à partir de 4 à 5 ans

Température idéale de dégustation : 16°C

Accords mets vins : Il s'accordera avec un gibier (rôti de chevreuil, civet de sanglier), coq au vin, dinde rôtie



### Analyses

**Alcool** : 13.6%

**Sucres résiduels** : <2g/litre

**pH** : 3.62

**Acidité Totale** : 3.69g/litre

### Récompenses

