

# Saint-Joseph "Izeras"

## AOP Saint-Joseph

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOP  
Saint-Joseph

**Cépage :** Syrah

**Alcool :** 14%

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Récolté à la main, le raisin est acheminé vers des cuves de 30 HL avec 20% de grappes entières.

Les baies très légèrement foulées sont fermentées grâce à des levures indigènes. L'élevage dure 22 mois. 50% en demi-muids et 50% en barriques de 2 vins.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Loire (42)

**Surface :** 0.7 Ha

**Type de sol :** Granite décomposé

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe Violette foncée

**Nez :** Nez fin et délicat sur des notes de fruits noirs mûrs et d'épices

**Bouche :** Izeras » brille par sa fraîcheur et sa tension.

Un toucher de bouche et des tanins élégants, des notes de fruits rouges suaves et délicates, un jus savoureux.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 16-18°

**Accords mets et vins :** Ce Saint-Joseph rouge « Izeras » accompagnera à merveille une jolie pièce de viande rouge ou un magret de canard.

**Garde :** Buvabilité particulièrement agréable même sur la jeunesse, avec si l'on préfère, un potentiel de garde de 10 ans.