

# Saint-Joseph "Les Garipelées"

## Saint-Joseph

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOP  
Saint-Joseph

**Cépage :** Syrah

**Alcool :** 12.5%

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Chaque parcelle est vinifiée séparément et assemblée en cuve avant la mise en bouteille. Fermentation alcoolique en levure indigènes.  
9 mois d'élevage en fûts de 2 et 3 vins.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Loire (42)

**Surface :** 3 Ha

**Type de sol :** Granit et gneiss

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe ruby

**Nez :** Nez sur des arômes de fruits mûrs

**Bouche :** Les tanins souples et soyeux permettent au fruit de s'ouvrir vers une aromatique fraîche rappelant les petits fruits de bois. En milieu de bouche, la matière s'élargit vers un corps puissant et voluptueux. La finale s'achève sur des notes de torréfaction

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 16-18°

**Accords mets et vins :** Le Saint-Joseph rouge « Les Garipelées » accompagnera à merveille une jolie pièce de viande rouge, une bavette ou un magret de canard.

**Garde :** 5-7 ans