

Saint-Joseph rouge "La Gloriette" V.V.

Saint-Joseph

INFORMATION

Appellation : Vallée du Rhône septentrionale

Cépage : Sélection massale de Serine

Alcool : 13%

Certification : HVE

Bio : Non



VINIFICATION

Méthode : Macération 3 semaines en cuves béton ouvertes thermo-régulées. Fermentation en levures indigènes avec au minimum 40% de raisins entiers. Elevage 15 à 18 mois en demi-muids (600 litres) et foudres (31 HI) de 1 à 20 ans. Mis en bouteille par gravité et sans filtration

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6

TERROIR

Région Viticole : Vallée du Rhône

Surface : 2 Ha

Type de sol : Granit à muscovite

Climat : Continental à influence méditerranéenne

DÉGUSTATION

Œil : Couleur rouge intense avec reflets noirs.

Nez : Notes de petits fruits rouges et noirs, senteurs poivrées, pointes sauvages de sous bois et plantes aromatiques.

Bouche : La bouche est pleine et franche et rejoint la cohérence avec les arômes olfactifs. Un beau volume en milieu de bouche et une finale sur le velours.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 18°-19°C

Accords mets et vins : Aiguillettes de canard aux baies rouges, épaule d'agneau confite, gigot de chevreuil en sauce...

Garde : A partir de 3 ans et jusqu'à 12 ans dans de bonnes conditions de conservation.