

# Saint-Joseph rouge "Les Ribaudes"

## Saint-Joseph

### INFORMATION

---

**Appellation :** Vallée du Rhône septentrionale

**Cépage :** Syrah

**Alcool :** 13%

**Certification :** HVE

**Bio :** Non



### VINIFICATION

---

**Méthode :** Macération 3 semaines en cuves béton ouvertes therm-régulées. Fermentation en levures indigènes avec au minimum 30% de raisins entiers. Elevage 15 à 18 mois en demi-muids (600 litres) et foudres (31 Hl) 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 :** 7 Ha

**Type de sol :** Granit à muscovite

**Climat :** Continental à influence méditerranéenne

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Couleur rouge soutenue.

**Nez :** Arômes de petits fruits rouges et noirs agrémentés de délicates notes épicées.

**Bouche :** La bouche est structurée avec des tanins affirmés et élégants. Belle longueur soutenue par une fraîcheur due aux raisins entiers utilisés lors de la vinification.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 17-18°C

**Accords mets et vins :** Charcuteries artisanales de caractère, pièce de porc ou de veau fermier, petits gibiers type caille ou pigeon.

**Garde :** A conserver idéalement pendant 2 ans et à ouvrir entre 3 et 8 ans.