



CUVÉE SIGNATURE SAINT-JOSEPH

Intense, frais, racé : un Syrah au charme naturel.



CÉPAGES : Syrah

MILLÉSIME : 2023

LE TERROIR : Granit et gneiss

LA VENDANGE : Vendange Manuelle

LA VINIFICATION : Vinifié avec 20% de rafle. Les fermentations sont initiées en levures indigènes et se font en cuves béton

L'ÉLEVAGE : Cuve béton et demi-muid pendant 12 mois

LA DÉGUSTATION : Ce vin arbore une robe rouge grenat intense, avec des reflets violette. Le nez est marqué par des fruits noirs sauvages (cassis, mûres) et des notes de graphite. En bouche, l'attaque est suave et équilibrée, soutenue par des tanins fins

ACCORD METS ET VIN :

Entrecôte de bœuf grillée au poivre et champignons
Civet de Sanglier, pommes de terre vapeur et légumes de saison

POTENTIEL DE GARDE :

De 4 à 6 ans

