



## Saint Joseph rouge « Reflets de Syrah 2022 »

- ✓ **Le vigneron** : Céline et Roland Grangier
- ✓ **Production annuelle moyenne** : 16 000 btles
- ✓ **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- ✓ **Disponible en** : 75cl
- ✓ **Cépage(s)** : Syrah 100%.
- ✓ **Type de Sol** : Sol filtrants, caillouteux et peu profond.  
Roche mère granitique.
- ✓ **Rendement** : 40 hl/ha
- ✓ **Age des vignes** : 30 ans
- ✓ **Vendanges** : manuelles

### Vinification:

Le raisin après avoir été récolté manuellement est égrappé à 100%.

Fermentation alcoolique en cuve inox pendant une quinzaine de jours avec le contrôle des températures avant le pressurage. Piégeage et remontage régulier.

### Elevage:

Elevé en fût de chêne durant 10 mois, filtration légère avant mise en bouteille.

«Vin fruité, très rond, souple présentant un bon équilibre entre les arômes et les tanins, avec une couleur rouge intense et franche. Il dégage des odeurs de framboises, sirop de cassis, fruits frais. En bouche on appréciera sa concentration, sa puissance et ses notes épicées.. »

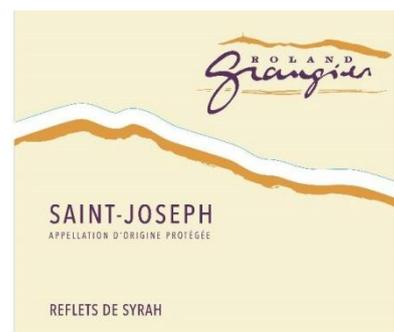
### Tenue et conservation

Il peut être bu dans sa jeunesse et peut vieillir durant cinq ans.

### Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 12-14 C

Il accompagne les volailles grillées, les gibiers en sauce, les fromages.



**Le MOT DU VIGNERON :**  
« un saint joseph frais, gourmand,  
pour le plaisir »