



Saint Joseph rouge « Côte Granits » 2023

- ✓ **Le vigneron** : Roland et Céline Grangier
- ✓ **Production annuelle moyenne** : 15 000 btles
- ✓ **Degré Alcoolique** : 13.0%/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** : 48 ans
- ✓ **Vendanges** : manuelles

Vinification:

Les raisins sont vendangés manuellement avec un premier tri à la parcelle. A la cave, tri et égrappage total. Cuves inox pendant 3 semaines avec contrôle des températures. Nous effectuons des remontages régulièrement.

Elevage:

Le vin est élevé en fût de chêne durant 18 mois, filtration légère et mise en bouteille. «Notre parcelle "La Côte" est issue des meilleurs coteaux de Chavanay.

Vous apprécierez ce vin par sa puissance et sa concentration, ses arômes de fruits rouges et ses notes épicées.»

Tenue et conservation

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

Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 12-14 C

Il accompagne les mets relevés, les viandes, les fromages.

Revue de Presse:

- Wine Advocate : 2015 (92 pts), 2017 (92 pts)
- Jeb Denuck 2017 (92pts)
- Jancis Robinson 2017 (16.5/20), 2018 (16.5 /20)
- Medaille de Bronze Decanter (2021), 2022 88 pt



Le MOT DU VIGNERON :
« richesse et complexité caractérise
cette cuvée »