

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Saint-Joseph

Vin rouge sec de grande garde, le Saint-Joseph, dont le cépage principal est la Syrah, s'apprécie pour ses puissants arômes d'épices, son élégance et sa complexité en bouche.

Millésime : 2016

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente

SAINT-JOSEPH ROUGE

Sur la rive droite du Rhône, le vignoble de Saint-Joseph s'étend sur une cinquantaine de kilomètres. Réparti sur les 26 communes de l'Ardèche et de la Loire, ce terroir viticole est planté sur d'étroites terrasses en pentes fortes et principalement granitiques.

ACCORDS METS & VINS :

Gibier à plume, Viande rouge, Fromage gras affiné

DISTINCTIONS :

--



Syrah



Apparence : rubis pourpre très dense.



Un nez intense de fruits rouges (cerise noire, framboise, fraise des bois), de cigare, plantes (thym, laurier, eucalyptus) et épices (muscade, poivre, clou de girofle). Une bouche harmonieuse, fruitée et fraîche. Les tanins enveloppent le palais, avec une longueur sur des notes grillées.



Longue macération traditionnelle (3 semaines). Au début, beaucoup de délestages. Une fermentation avec des levures indigènes et une macération à température contrôlée (30°C).

Fermentation malolactique complète. Clarification naturelle et stabilisation par soutirages successifs, une filtration (tangentielle), absence de collage.



Élevé sur lies : 3 mois en cuve puis 12 mois en foudres. Vieillessement en bouteille : 4 mois avant expédition.

TEMPÉRATURE

18 °C

OUVERTURE

2h

CONSERVATION

10 ans