

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Saint-Joseph

L'appellation Saint-Joseph est une succession de terrasses granitiques qui surplombent le fleuve sur une cinquantaine de kilomètres. Notre cuvée est issue de raisins cultivés dans le Sud et le Nord de l'appellation. Le climat est de type semi-continentale avec l'influence du Massif Central plus frais et du Rhône qui apporte de la douceur.

Millésime : 2019

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente

SAINT-JOSEPH ROUGE

Le millésime 2019 a été beau et ensoleillé sur l'ensemble de l'année. Les réserves d'eau faites à l'automne 2018 combinées à cette météo clémente ont donné aux raisins un développement remarquable et un équilibre idéal. Ces conditions ont permis des vendanges sereines, saines, de qualité et un millésime remarquable.

Date de début des vendanges : 4 septembre.

ACCORDS METS & VINS :

DISTINCTIONS :



Syrah



Robe grenat aux reflets bordeaux.



Le nez révèle des notes d'épices telles que la muscade et le clou de girofles. Dans un second temps les notes de fruits noirs viennent donner de la gourmandise au bouquet. En bouche, le vin est riche et racé. Le volume rond s'équilibre avec des tanins présents et soyeux. La finale est longue sur les épices et les notes boisées.



Vendanges manuelles, égrappage total et fermentation en cuve inox sous température contrôlée. La durée de cuvaison est de 3 semaines.



Après le décuvage, le vin est ensuite élevé dans sa totalité en fût de chêne pendant un an et demi avant d'être mis en bouteille.

TEMPÉRATURE

18 °C

OUVERTURE

2 h

CONSERVATION

10 à 15 ans