



Saint Joseph La Gloriette



CÉPAGES: 100% Syrah (sélections massales de Serine)

SOL: Granits du Velay. Sélection des plus vieilles vignes du domaine (45 à 80 ans) exposées Nord Est, Nord Ouest, au lieu-dit "Le Blanchard"

VINIFICATION / ELEVAGE

Récoltés en caisses de 50 kg, les raisins sont encuvés avec une proportion de 45 à 75% de raisins entiers. La cuvaison s'étalent sur environ 3 semaine en alternant les remontages et de doux pigeages manuels. Les vins sont ensuite soutirés en demi-muids (600 litres) pour une durée de 15 à 18 mois. L'assemblage est réalisé en masse un mois avant la mise en bouteille, elle-même effectuée par gravité et sans filtration.

DÉGUSTATION

Oeil: Robe grenat sombre aux reflets carmin

Nez: Petit fruits noirs, auxquels s'agrémentent de nobles notes de graphite et de croûte de pain toasté

Bouche: Ample et complexe et révèle une aromatique mêlant fruits noirs, épices et notes braisées/poivrées; soutenue par la suite par une structure tannique affirmée et veloutée.

Accord mets et vin:

Petits gibiers automnal en sauce (pigeon, canard sauvage...), gibiers rôtis (gigue de chevreuil, épaule de sanglier au four...)

GRAPE VARIETIES: 100% Syrah (mass selections of Serine)

SOIL: Granites du Velay. Selection of the oldest vines of the estate (45 to 80 years old) exposed North East, North West, at a place called "Le Blanchard"

VINIFICATION / AGING

Harvested in boxes of 50 kg, the grapes are vatted with a proportion of 45 to 75% whole grapes. The vatting lasts about 3 weeks, alternating pumping over and gentle manual punching down. The wines are then racked in demi-muids (600 liters) for a period of 15 to 18 months. Blending is carried out en masse one month before bottling, itself carried out by gravity and without filtration.

TASTING

Eye: Dark garnet color with carmine reflections

Nose: Small black fruits, complemented by noble notes of graphite and toasted bread crust

Mouth: Ample and complex and reveals an aromatic mixing black fruits, spices and braised / peppery notes; then supported by an assertive and velvety tannic structure

Food / wine pairing:

Small autumn game in sauce (pigeon, wild duck...), roasted game (venison jig, boar shoulder in the oven...)