



Saint Joseph Rouge Hedonism



CÉPAGES: 100% Syrah

SOIL: Granits du Velay, mosaïque de 17 parcelles sur la partie nord de l'appellation.

VINIFICATION / ELEVAGE

35 à 70% de raisins entiers macèrent en cuves béton ouvertes pendant 3 semaines. Pigeages et remontage alternent tout au long de la fermentation alcoolique (levures indigènes). Entonnage par gravité en gros contenants (foudres et demi-muids) pour une durée d'élevage de 15 à 18 mois. Assemblage en masse deux mois avant la mise en bouteille, effectuée par gravité, sans collage ni filtration.

DÉGUSTATION

Nez: Fresh peach and apricot vibrancy, with a citrus acidity alongside a mineral edge, oaky vanilla

Bouche: D'un caractère jovial, la bouche s'ouvre sur les fruits des bois noirs auxquels s'agrémentent des nobles saveurs mentholées/réglissées

Accord mets et vin:

Dans ses premières années, avec une belle planche de charcuteries artisanales, un beau morceau de porc ou de veau fermier. Des viandes aux goûts plus affirmés après quelques années de vieillissement (magret de canard grillé, gigot ou épaule d'agneau...)

GRAPE VARIETIES: 100% Syrah

SOIL: Granits du Velay, mosaic of 17 plots in the northern part of the appellation

VINIFICATION / AGING

35 to 70% of whole grapes macerate in open concrete vats for 3 weeks. Pigeages and pumping over alternate throughout the alcoholic fermentation (indigenous yeasts). Entonnage by gravity in large containers (casks and demi-muids) for an aging period of 15 to 18 months. Mass assembly two months before bottling, carried out by gravity, without fining or filtration.

TASTING

Nose: The aromas of wild red berries are enhanced with spicy and bacon aromas

Mouth: With a jovial character, the mouth opens on black forest fruits complemented by noble menthol / liquorice flavors

Food/wine pairing:

In its early years, with a nice board of artisanal meats, a nice piece of pork or farm veal. Meats with more assertive tastes after a few years of aging (grilled duck breast, leg or shoulder of lamb ...)