



Saint Joseph



VINIFICATION

Les vinifications sont naturelles et sans intrants. Les raisins sont égrappés puis nous faisons seulement des remontages qui sont une façon plus douce d'extraire. Les températures sont, elles aussi, mesurées 20 à 28°C maximum. La macération dure 4 semaines. Les vins sont ensuite entonnés en demi-muid (600L) et en Wine Globe (contenants en verre) où ils y font la fermentation malolactique. Les vins évoluent ensuite un an dans ces mêmes contenants puis se reposent 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Robe : Ce vin se présente sous une robe rubis aux reflets violets, de légère intensité. La matière est définie par des larmes fines, rapides et espacées.

Nez : Un nez gourmand et frais marqué par des arômes de fruits rouges croquants tels que la framboise, la groseille avec une touche légèrement épicée. À l'aération, les arômes se précisent et s'intensifient.

Bouche : L'entrée en bouche est vive, suivie d'un milieu de bouche structuré avec une matière fine et élégante. Les tanins sont fermes et présents, apportant du caractère à ce vin. L'aromatique en bouche confirme les fruits rouges croquants perçus au nez, accompagnés d'une subtile note de vanille. Une finale plaisante, fraîche et gourmande offrant une belle longueur en bouche.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin frais et structuré s'accordera parfaitement avec : Une côte de cochon ibérique grillée, un jus serré et un millefeuille de pomme de terre; Une entrecôte cuite sur les sarments, quelques champignons sautés en persillade et une embeurrée de choux vert; Magret de canard cuit sur le peau, quelques oignons au jus, pommes boulangères; Vieille mimolette, chutney de mirabelle et pain de seigle.

VINIFICATION

The vinifications are natural and without additives. The grapes are destemmed, and we only use remontage (pump-overs), a gentler method of extraction. Temperatures are carefully controlled, ranging from 20 to 28°C at most. Maceration lasts for four weeks. The wines are then aged in demi-muids (600L barrels) and Wine Globes (glass containers), where they undergo malolactic fermentation. They continue to evolve in these same vessels for one year before resting for six months in tanks prior to bottling.

TASTING NOTES

Appearance: This wine presents a ruby robe with violet reflections, of light intensity. The texture is defined by fine, fast, and widely spaced tears.

Nose: A fresh and indulgent nose marked by aromas of crisp red fruits such as raspberry and redcurrant, with a slightly spicy touch. Upon aeration, the aromas become more precise and intense.

Palate: The attack is lively, followed by a structured mid-palate with fine and elegant texture. The tannins are firm and present, giving character to the wine. The palate confirms the crisped fruit aromas perceived on the nose, complemented by a subtle hint of vanilla. The finish is pleasant, fresh, and indulgent, offering a beautiful length.

FOOD & WINE PAIRINGS

This fresh and structured wine pairs perfectly with: Grilled Iberian pork chop, a rich jus, and a layered potato millefeuille.; Ribeye steak cooked over vine shoots, sautéed mushrooms with parsley, and buttery green cabbage; Duck breast seared on the skin, caramelized onions, and boulangère potatoes; Aged Mimolette cheese, mirabelle plum chutney, and rye bread.