

A.O.P. SAINT-JOSEPH rouge

« Le Caprice d'Héloïse »



Cépage : SYRAH

Sélection d'une parcelle située dans une ancienne carrière de granit, sable grossier.

Vignes de 35 à 40 ans plantées autour et à l'intérieur d'une ancienne carrière de granite.

Sélection parcelles.

Vendanges manuelles.

Rendements : 35 hl/ha.

Elaboration :

Vendange égrappée.

Cuaison de 23 jours avec un pigeage par jour.

Élevage en fûts de chêne entre 18 mois à 20 mois : 10% de fûts neufs et le reste, barriques de 2 à 3 vins.

Garde : À apprécier de 4 à 10 ans.

Dégustation :

- **Visuel** : Rubis brillant avec des reflets aux trois bandes : rouge, bleu et violet. Les larmes sont nombreuses et remplissent bien le verre.

- **Olfactif** : Un bouquet aromatique de fruits rouges domine le premier nez : framboise, cerise, etc... Pour ensuite laisser la place à une tisane d'épices ou se mêlent le poivre, la cannelle, la réglisse : à votre bon cœur ! C'est élégant, c'est frais, c'est subtil.

- **Gustatif** : L'élégance de ce vin se confirme tout au long d'une dégustation "PLAISIR". Une confiture de fruits rouges vous donne du velours dans votre palais, agrémenté de notes épicées qui font durer l'émotion du plaisir !

Heureusement, la longueur de ce vin permet d'apprécier toutes ses qualités un peu plus longtemps : et tant mieux !

- **Accords mets et vins** :

- Il mérite au moins un tournedos ROSSINI.
- Une volaille de BRESSE (une vraie !) rôtie.
- Un gigot d'agneau.
- Une gigue de chevreuil, sauce grand veneur.
- Pavé de biche aux airelles.
- Du veau (filet mignon aux girolles)...



PIERRE FINON
VIGNERON
Une histoire, un homme, une passion...