

# A.O.P. SAINT-JOSEPH rouge

## « Les Jouvencelles »



*Cépage* : SYRAH

Sol de nature granitique recouvert de gneiss et de schistes en décomposition.

Vignes de 12 à 15 ans.

*Rendements* : 39 hl/ha.

*Elaboration* :

Vendanges manuelles.

Vendange égrappée, cuvaison de 16 jours avec maîtrise de température et pigeage régulier.

Élevage moitié barriques de 3 à 5 vins et moitié cuves.

*Garde* : À apprécier de 3 à 7 ans.

*Dégustation* :

- **Visuel** : Rouge rubis aux reflets rouge soutenu, des jambes bien présentes qui colorent la paroi du verre.

- **Olfactif** : Les notes de fruits rouges (framboise) et noirs (cassis) s'entremêlent harmonieusement et laissent ponctué une note poivrée et une note épicée.

- **Gustatif** : La fraîcheur de l'attaque en bouche laisse ressortir le côté épicé. Les saveurs fruitées comme évoquées à l'olfaction, sur une longueur intéressante qui permet à ce Saint-Joseph de se déguster dans sa jeunesse (2 à 3 ans) comme de rester un peu dans la cave pour être apprécié plus tard !

- **Accords mets et vins** :

**Dans sa jeunesse**, les charcuteries sèches et cuisinées :

- Plateau de charcuteries ardéchoises : Sabodet, tripes, saucissons pistachés.

**Avec un temps de garde**, plats de viandes en sauce :

- Viande en daube, au vin rouge.

- Volaille rôtie : Poulet, canard (magret rosé).



**PIERRE FINON**

VIGNERON

*Une histoire, un homme, une passion.*