

# A.O.P. SAINT-JOSEPH rouge

## « Les Rocailles »



*Cépage* : SYRAH

Sol de nature granitique recouvert de gneisse et de schistes en décomposition

Vignes de 25 à 30 ans.

*Rendements* : 35 hl/ha.

*Elaboration* :

Vendanges manuelles.

Vendange égrappée. Cuvaison de 21 jours avec un pigeage par jour.

Élevage en barriques pendant 12 à 18 mois : 20% neuves et le reste, barriques de 2 à 3 vins.

*Garde* : À apprécier de 4 à 10 ans.

*Dégustation* :

- **Visuel** : Rubis très brillant avec des reflets rouges légèrement violacés ; les larmes sont pleines et tendent à disparaître !

- **Olfactif** : Un premier nez nous apportent une corbeille d'épices, réglisse, menthe poivrée qui chatouillent l'appendice nasal. Dans un second temps, une compote de fruits noirs est bien présente : cassis, mûre, fruits des bois.

- **Gustatif** : Une attaque élégante de fraîcheur et de subtilité, pour suivre sur une longueur où se mêlent les fruits en confiture, les épices... Pour terminer avec des tanins bien présents qui laissent la possibilité d'une garde de 5 ans à au moins 10 ans.

- **Accords mets et vin** :

- Les viandes rouges
- Du tartare bien assaisonné à la côte de bœuf (bleue ou saignante)
- Ou encore un Tournedos ROSSINI fera bon ménage !
- Les viandes cuisinées avec des sauces au vin seront appréciées !
- Sans oublier le gibier !



**PIERRE FINON**  
VIGNERON

*Une histoire, un homme, une passion...*