



*Sélection après sélection, est
extrait un Saint-Joseph révélant
en finesse le meilleur de notre
cave...*

LES PIERRES

Terroir

*Superficie : 1.5 ha, Communes de Chavanay, Malleval (42), Limony (07), Cépage : 100 % syrah
Sols : granités altérés, rendements : 35 hl*

La cuvée « Les Pierres » est le fruit d'une double sélection. Dès la récolte, tous nos terroirs sont séparés. Les plus belles récoltes issues du Clos de Cuminaille mais aussi de Côte Belley et de Limony sont repérées et élevées en barriques neuves. La cuvée « Les Pierres » prend donc son origine dans des coteaux particulièrement bien exposés, granitiques aux sols légers et filtrants, offrant des conditions favorables à la meilleure expression de la Syrah.

Vinification

*Vendange : manuelle, tri sévère des grains sains et mûrs, Eraflage total
Macération : pré fermentaire à froid, fermentation alcoolique à chaud 35°C
Macération post fermentaire à chaud 30°C, Fermentation malolactiques en barriques*

Les pigeages, renouvelés trois fois par jour, les remontages et délestages permettent de réaliser une bonne extraction des arômes et des tanins. Mis en barrique avant le début de la fermentation malolactique, le vin se marie progressivement au bois pour un agréable fondu des arômes.

Elevage

*Elevage : 18 mois barriques de chêne de l'Allier et de Nevers à grain fin
Barriques : 100 % neuves avec soutirage tous les 3 mois*

En mars, au moment des assemblages, seulement entre 20 ou 25 des plus belles barriques seront appelées « Les Pierres »... Ce qui présente une grande complexité aromatique. Cette élégance particulière prendra toute son ampleur au bout d'une dizaine d'années de garde.