



Assemblage sur l'ensemble des parcelles de l'exploitation, plus quelques raisins achetés. La diversité des terroirs donne un St Joseph fruité, charnu et élégant...

Terroir

*Superficie : 7 ha, Commune de Chavanay, Malleval (42), Limony (07) Cépage : 100% syrah
Sols granite altérés, rendement : 35 hl*

Provenant du nord de l'appellation, ce Saint Joseph est un assemblage de vin provenant de vignes en coteaux sur des sols granitiques situés sur les communes de Chavanay, Malleval et Limony. Les vignes sont exposés à l'est et sud est. La syrah en est le cépage unique. La majorité des raisins proviennent du domaine et le reste des raisins sont achetés à d'autres viticulteurs mais vinifiés et élevés au domaine.

Vinification

Vendange manuelle, tri sévère des grains sains et mûrs, Éraflage total

Les vinifications sont traditionnelles avec une macération pré-fermentaire à froid de 5 à 6 jours, une fermentation alcoolique assez chaude avec 3 pigeages et 3 remontages par jour. Puis une macération post-fermentaire à chaud de plus ou moins 3 semaines et qui est gérée en fonction de la dégustation des vins sur marc. Compte tenu de cette méthode assez extractive, la vendange est préalablement éraflée de façon à conserver au vin toute son élégance.

Élevage

Élevage 18 mois en barrique de chêne de l'Allier et de Nevers

L'élevage se fait en barriques de chêne assez récentes avec 15% à 20% de fûts neufs et dure environ 18 mois. La fermentation malolactique se fait en fût et les vins sont soutirés après celle-ci. L'élevage en bois se poursuit jusqu'à la mise en bouteille avec une oxygénation tous les 4 mois.