



## AOP Saint-Joseph

### « Clos de Cuminaille »

**Frais et puissant.**

*Issu des coteaux granitiques d'un ancien domaine viticole de l'époque romaine.*

### Terroir

**Superficie : 3 ha.**

**Commune : Chavanay (Loire).**

**Cépage : 100 % syrah.**

**Sols : granits très altérés exposés Est.**

**Rendements : 35 hl/ha.**

Premier coteau défriché, aménagé puis planté en 1981, le *Clos de Cuminaille*, avec ses pentes de sables granitiques légers et filtrants, offre aujourd'hui un environnement exceptionnel pour l'expression optimale de la syrah. Nous avons souhaité privilégier ce terroir sous la forme d'une cuvée unique.

### Élevage

**18 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).**

**Barriques : 40 % neuves avec oxygénation tous les 4 mois.**

La particularité du terroir est garantie par l'élevage en fûts qui favorise l'épanouissement des arômes pendant 18 à 20 mois. Les pentes de ce coteau, orientées à l'Est sont sous l'influence à la fois du Nord et du Sud, ce qui confère à ce vin un grand potentiel de garde mais également une très belle fraîcheur.

### Vinification

**Vendanges manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs.**

**Éraflage total.**

**Macération pré-fermentaire à froid, fermentation alcoolique à 35 °C.**

**Macération post-fermentaire à 30 °C.**

**Fermentation malolactique en barriques.**

Les moûts en fermentation sont pigés trois fois par jour avec au moins un remontage. Ces opérations permettent une bonne extraction des tanins et des substances aromatiques. La fermentation malolactique est réalisée en barriques de chêne. Le vin est alors concentré et riche.

*Les vins sont commercialisés par la*

**Sarl Pierre Gaillard**

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

[vinsp.gaillard@wanadoo.fr](mailto:vinsp.gaillard@wanadoo.fr)