



Saint-Joseph “Les Granits”

Le cépage

Syrah.

Sélection de nos plus vieilles souches de Syrah dans le berceau de l'appellation Saint Joseph.

Le terroir

Sols granitiques, très pauvres et très pierreux.

Les vendanges

Vendanges manuelles à très forte maturité.

La vinification

Éraflage à 100 %. Fermentation lente en cuve béton de petit volume. La macération est très longue et dure plus d'un mois, afin de polymériser les tanins. Seul le vin de goutte est utilisé dans cette sélection parcellaire.

L'élevage

100 % en fûts (fûts neufs et fûts de un à deux vins) durant 16 à 18 mois.

La dégustation

Robe : grenat foncé.

Nez : confiture de fruits noirs très mûrs, notes fumées et minérales.

Bouche : notes fumées et poivrées.

Tanins très serrés et très longue persistance en bouche.

Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

Grape variety

Syrah.

Selection of our oldest Syrah trunks in the birthplace of the Saint Joseph appellation.

Terroir

Very poor and very stony granitic soils.

Harvest

The grapes are hand-harvested at very good maturity.

Vinification

The grapes are 100% destemmed. Slow fermentation in small concrete vats. The process of fermentation is very long and lasts for more than one month, to polymerize tannins. Only the free-run wine is used in this single vineyard.

Maturing

Entirely aged in casks (new casks and casks having matured wine once or twice before) from 16 to 18 months.

Tasting

Colour: very deep garnet red.

Nose: black fruit jam, smoked and mineral overtones.

Palate: smoky and peppered aromas.

Tight tannins with a long persistency in mouth.

According to the vintage, the wine can be kept from 30 to 60 years, indeed from 50 to 75 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter

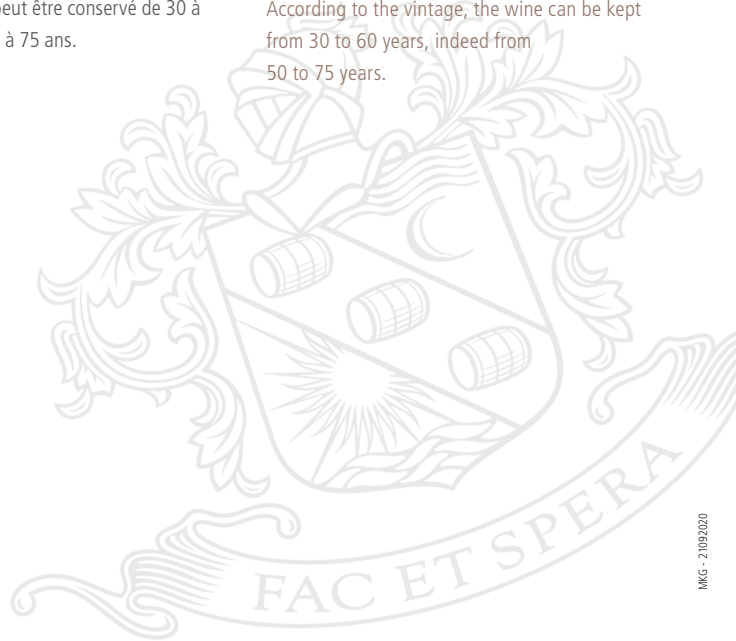
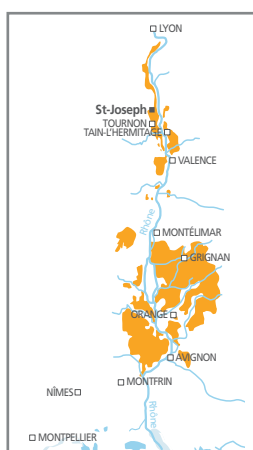


Contrôlés par Ecocert France SAS

BIODYVIN



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »





Côte-Rôtie “La Mordorée”

Le cépage

Syrah.

L'âge moyen des vignes (plus de 60 ans) garantit un produit de qualité exceptionnelle.

Le terroir

Il est composé de micaschistes chloriteux et ferrugineux, mélangés dans les dépressions de loess et de filons de terre. La parcelle qui produit ce vin se situe à la limite de la Côte blonde.

Les vendanges

Récolte manuelle à maturité.

La vinification

Après égrappage à 100 %, la vendange est vinifiée en cuve béton. Des remontages quotidiens assurent une bonne extraction de la couleur et des tanins. La température de vinification ne dépasse pas 32° C. Seul le jus d'écoulage est utilisé.

L'élevage

Vieilli entièrement en fûts de 225 l, avec une proportion de fûts neufs, de 14 à 18 mois.

La dégustation

Robe : rouge profond.

Nez : framboise, touche de violette, dominante épices, notion olive noire et tapenade, romarin.

Bouche : ample, élégant, très bien structuré et équilibré.

Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

Grape variety

Syrah.

The average age of the vines (more than 60 years old) is a guarantee of an exceptional quality product.

Terroir

Chlorite and ferruginous mica-schists blending in loess depressions and earth veins. The plot producing this wine is located on the border of the “Côte Blonde”.

Harvest

Hand-harvesting at maturity.

Vinification

The grapes are entirely destemmed and vinified in concrete tank. Daily pumping over ensure a good extraction of the colour and tannins. The temperature of vinification does not exceed 32°C. Only the free-run juice is used.

Maturing

Entirely aged in oak casks (225 liters), with a proportion of new ones between 14 and 18 months.

Tasting

Colour: deep red.

Nose: raspberry, a hint of violet, predominant of spices, touch of black olive and “tapenade”, rosemary.

Palate: ample, elegant, very well-structured and balanced.

According to the vintage, the wine can be kept from 30 to 60 years, indeed from 50 to 75 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Contrôlés par Ecocert France SAS

BIODYVIN



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

