

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Saint-Joseph

L'appellation Saint-Joseph est une succession de terrasses granitiques qui surplombent le fleuve sur une cinquantaine de kilomètres. Notre cuvée est issue de raisins cultivés dans le Sud et le Nord de l'appellation (entre Malleval et St-Pierre-de-Boeuf). Le climat est de type semi-continental avec l'influence du Massif Central plus frais et du Rhône qui apporte de la douceur.

Millésime : 2022

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

S A I N T - J O S E P H R O U G E

Le millésime 2022 a connu un hiver assez doux et sec, la chaleur s'est installée tôt dans la Vallée du Rhône donnant à la vigne une belle croissance au printemps. L'été a connu une sécheresse marquée et quelques pluies bien placées mi-août sont venues apporter l'eau nécessaire pour produire des raisins de belle qualité, gorgés de sucre et d'arômes.

A C C O R D S M E T S & V I N S :

A déguster avec un pavé de bœuf et sa sauce aux cèpes, un gratin dauphinois, du filet mignon en croute ou encore en entrée avec des samoussas de porc aux épices.

D I S T I N C T I O N S :

Jeb Dunnuck 92/100



Syrah



Robe grenat aux reflets bordeaux.



Le nez révèle des notes d'épices telles que la muscade et le clou de girofles. Dans un second temps les notes de fruits noirs viennent donner de la gourmandise au bouquet. En bouche, le vin est riche et racé. Le volume rond s'équilibre avec des tanins présents et soyeux. La finale est longue sur les épices et les notes boisées.



Vendanges manuelles, égrappage total et fermentation en cuve inox sous température contrôlée. La durée de cuvaison est de 3 semaines.



Après le décuvage, le vin est ensuite élevé sous bois (80 % en fûts, 20% en demi-muids) avec environ 25% de chêne neuf pendant un an et demi avant d'être mis en bouteille.

TEMPÉRATURE

18 °C

OUVERTURE

2H

CONSERVATION

10 à 15 ans