

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. Le climat est de type semi-continental avec l'influence du Massif Central plus frais et du Rhône qui apporte de la douceur.

Millésime : 2021

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 2021 a été marqué par un printemps et un été particulièrement doux et ensoleillés. L'effet conjugué des chaleurs en journée et des nuits qui sont toujours restées fraîches a permis à la vigne de s'épanouir pleinement jusqu'au moment de la récolte. Les vendanges ont été précoces et se sont parfaitement déroulées.

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 :



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 dans sa totalité en fût de chêne dont 12% de fûts neufs pendant un an et demi avant d'être mis en bouteille.

TEMPÉRATURE

18 °C

OUVERTURE

2 h

CONSERVATION

10 à 15 ans