

# Saint Joseph « Reflets de Syrah »



## Grand Vin de la vallée du Rhône

- **Le vigneron** : Famille Grangier
- **Production annuelle moyenne** : 4400 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl
  
- **Cépage(s)** : Syrah 100%.
- **Type de Sol** : Sol filtrants, caillouteux et peu profond. Roche mère granitique.
- **Rendement** : 30 hl/ha
- **Age des vignes** : 30 ans
- **Vendange** : manuelle

### Vinification:

Le raisin après avoir été récolté manuellement et égrappé à 100%, fermente pendant une quinzaine de jours, ensuite il est pressé. Contrôle des température, pigeage & remontage régulier

### Elevage:

élevé en fût de chêne durant 10 mois



«Vin fruité, très rond, souple présentant un bon équilibre entre les arômes et les tanins, avec une couleur rouge intense et franche. Il dégage des odeurs de framboises, sirop de cassis, fruits frais. En bouche on appréciera sa concentration, sa puissance et ses notes épicées.. »



### Tenue et conservation

Garde ..... ans

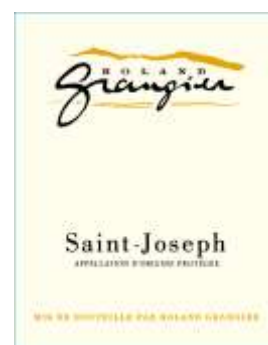
### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12-14 C

Il accompagne les volailles grillées, les gibiers en sauce, les fromages.

## Récompenses :

- 89/100 Gilbert & Gaillard, 2014
- 14,5/20 Bettane & Desseauve, 2014



## Le MOT DU VIGNERON :

« un saint joseph frais,  
gourmand pour le plaisir »



# Saint Joseph « Reflets de Syrah »



## Grand Vin de la vallée du Rhône

- **The winegrower** : family Grangier
- **Annual production** : 4400 btles
- **% Alc.** : 12.5%/vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : Syrah 100%.
- **Type of soil** : Filter ground, stony and shallow. Granitic source rock.
- **Yield**: 30 hl/ha
- **Age of the vine**: 30 years
- **Harvest**: manual

### Vinification:

The grapes after being handpicked and de-stemmed (100% ), ferment for 15 days, then it is pressed. Temperature control, punching & regular wound

### Maturing:

10 months in oak barrels



« Fruity wine, very round, supple with a good balance of flavors and tannins, intense and frank red. It gives off the smell of raspberries, black currant syrup, fresh fruit. His mouth in concentration, his power and spicy notes will be appreciated..»

### Aging potential :

..... years



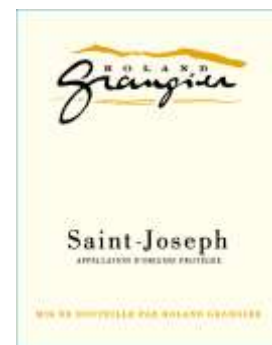
### Culinary agreements:

To serve at 12-14 ° C

It goes perfectly with grilled poultry, game sauce and cheese.

## AWARDS :

- 89/100 Gilbert & Gaillard, 2014
- 14,5/20 Bettane & Desseauve, 2014



### Winemaker comments ::

« fresh, greedy for pleasure »