

# Saint Joseph Cote Granits



## Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : Famille Grangier
- **Production annuelle moyenne** : ..... 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** : 37 hl/ha
- **Age des vignes** : 46 ans
- **Vendange** : manuelle

### Vinification:

Les raisins sont vendangés manuellement avec un premier tri à la parcelle. A la cave, tri et égrappage total. Cuves inox pendant 3 semaines avec contrôle des températures. Pigeage et remontage régulier

### Elevage:

élevé en fût de chêne durant 18 mois



*«Notre parcelle "La Côte" est issue des meilleurs coteaux de Chavanay. Vous apprécierez ce vin par sa puissance etsa concentration, ses arômes de fruits rouges et ses notes épicées.»*

### Tenue et conservation

Garde 8 ans



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12-14 C

Il accompagne les mets relevés, les viandes et les fromages.

## Récompenses :

- Guide Hachette des vins , 2014
- 15/20 Bettane & Desseauve, 2014
- 90/100 Gilbert & Gaillard , 2014
- 93/100 Gilbert & Gailard, 2015
- 1\* Guide Hachette des vins, 2015



## Le MOT DU VIGNERON :

*« richesse et complexité caractérise cette cuvée »*



# Saint Joseph Cote Granits



## Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** family Grangier
- **Annual production :** ..... 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:** 37 hl/ha
- **Age of the vine:** 46years
- **Harvest:** Manual

### Vinification:

The grapes are harvested manually with a first selection in the plot. In the cellar, sorting and total de-stemming. Stainless steel tanks for 3 weeks with temperature control. Punching and regular assembly.

### Maturing:

18 months in oak barrels



*"Our land" La Cote " is derived from the best slopes of Chavanay. Enjoy this wine with its power and its concentration, aromas of red fruit and spicy notes. "*

### Aging potential :

8 years



### Culinary agreements:

To serve at 12-14 ° C

It accompanies seasoned dishes, meats and cheeses.



## AWARDS :

- Guide Hachette des vins , 2014
- 15/20 Bettane & Desseauve, 2014
- 90/100 Gilbert & Gaillard , 2014
- 93/100 Gilbert & Gaillard, 2015
- 1\* Guide Hachette des vins, 2015



### Winemaker comments ::

*« richness and complexity characterizes this wine »*