



Saint Joseph rouge « Sélection » 2018

- ✓ **Le vigneron** : Roland et Céline Grangier
- ✓ **Production annuelle moyenne** : 1150 btles
- ✓ **Degré Alcoolique** : 14.5%/vol
- ✓ **Disponible en** : 75cl
- ✓ **Cépage(s)** : Syrah 100%.
- ✓ **Type de Sol** : Sol filtrants, caillouteux et peu profond.
Roche mère granitique.
- ✓ **Rendement** : 40 hl/ha
- ✓ **Age des vignes** : 48 ans
- ✓ **Vendanges** : manuelles

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. Nous effectuons des remontages régulièrement.

Elevage:

Le vin est élevé en fût de chêne durant 24 mois, filtration légère et mise en bouteille.
«

Tenue et conservation

Il peut être bu dans sa jeunesse et peut vieillir durant dix ans.

Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 12-14 C

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



Le MOT DU VIGNERON :
*« richesse et complexité caractérise
cette cuvée »*