

# SAINT JOSEPH

AOC rouge

La Vallée du Rhône est le passage privilégié entre le monde méditerranéen et l'Europe septentrionale, elle déploie ses vignobles depuis 2000 ans.

Des vins souples, frais, aromatiques, et également, des vins riches, complexes, souvent élevés en fûts et de bonne capacité de vieillissement, on trouve de nombreux styles.

*Côtes du Rhône*

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Le Saint-Joseph est un vin d'appellation d'origine contrôlée (AOC) du vignoble de la Vallée du Rhône septentrionale. Il est produit sur la rive droite du Rhône.

**LOUIS FFRE**

L'aire de l'AOC s'étend sur 26 communes des départements de l'Ardèche et de la Loire.

Ce terroir viticole bénéficie d'un climat tempéré.

L'appellation est surtout connue pour ses vins rouges, puissants et fins, élaborés à base de syrah. Elle produit également 10% de Saint-Joseph blanc qui mêle les cépages roussanne et marsanne.

## Cépages

Syrah.



## Elaboration - Vinification

Le travail commence à la vigne par une sélection minutieuse des parcelles. A la suite des vendanges, nous procédons à une vinification et un élevage traditionnels.



## Dégustation

**Robe :** Belle robe rouge sombre, intense et brillante.

**Nez :** Ouvert sur des notes de fruits mûrs et d'épices.

**Bouche :** Attaque franche, vin structuré sur des tanins présents mais fondus et veloutés à la fois, belle expression de fruits très mûrs ; vin harmonieux avec une belle longueur en bouche sur une finale élégante de garigue.



## Accords mets et vins

Il accompagnera parfaitement des viandes rouges, du canard, du gibier, des saucisses aux lentilles, ou encore des fromages affinés.

Servir idéalement à une température de 16-18°C.



## Garde

De 5 à 10 ans selon les millésimes.

