

SAINT JOSEPH

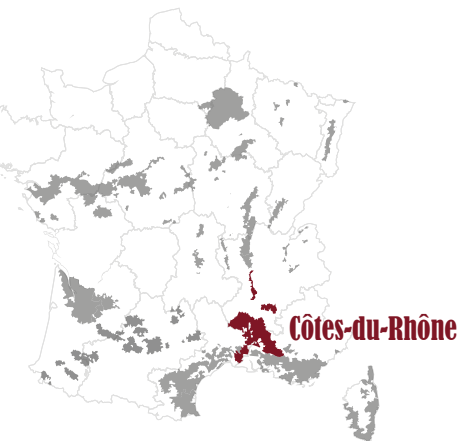
AOC rouge

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 vignoble de cette **appellation méridionale** s'étend sur presque toute la commune de Châteauneuf-du-Pape et sur certains terrains des quatre communes limitrophes (Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues). La superficie du vignoble est de **3153 ha**.

LOUIS AFFRE



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.

