

L'appellation Saint-Joseph : Séduits par ces coteaux très abrupts de la rive droite du Rhône, les Grecs puis les Romains cultivent ce vignoble. Autrefois appelé « Vin de Mauves », ce vin était l'un des préférés de Charlemagne. Situé entre Chavanay au nord et Guilherand au sud le vignoble s'étend sur plus de 50 km et sur 26 communes. C'est l'une des AOC les plus étendues de la vallée du Rhône septentrionale.

**Création de l'AOC en 1956 | 87 % vins rouges | 13% vins blancs | 1 330 hectares de vignes | 51 111 hl/ an
| Rendement moyen 38 hl/hectare | 10 % de la production exportée | Vins secs |**



Cépages : Syrah 100%



Terroir/Climat : 3 hectares de vignes escarpées sur le lieu-dit « Saint-Joseph ». C'est ce coteau qui donna son nom à l'appellation lors de la création des AOC.
Sol : Gneiss lité à filons de granite.
Âge moyen des vignes : Entre 20 et 75 ans.



Vinification : Contrôle des fermentations alcooliques et températures jusqu'à 33°C.

Elevage : L'élevage de 24 mois est assuré pour une moitié en pièces neuves et pour l'autre moitié en pièces d'un vin.



Production annuelle : 18 000 bouteilles env.

Notes de dégustation

Visuel : Robe rouge sombre.

Olfactif : On retrouve le côté caramel, boisé. Nez complexe de fruits noirs et d'arômes délicats du bois. Le nez est très pur et intense.

Gustatif : L'attaque en bouche est puissante. Les tanins sont ronds et élégants grâce à l'élevage sous bois.

Ensemble : Ce Saint-Joseph est une grande réussite. Il a gardé sa fraîcheur et sa puissance et devrait s'affiner avec le temps.



Consommation : A boire/A garder | **Durée de conservation** : 10 ans env.

Température de service : 16°C à 18°C

Suggestions accords mets/vins : bavette grillée à l'échalotte, boudin noir, carré d'agneau aux légumes provençaux, faux filet de champignons sauvages, fromages tels que le Saint félicien.