



3234786163421

3234786165425 (carton)

LES PERDRIGOLLES

SAINT-JOSEPH ROUGE

Mis en bouteille à la Propriété

Situation géographique :

Cru de la rive droite des Côtes-du-Rhône septentrionales; vignoble de coteaux, en terrasses, les parcelles de la cave se situant au cœur de l'appellation, dans sa partie méridionale

Cépage :

Syrah

Terroir :

Arènes granitiques

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendanges manuelles, faisant l'objet d'une sélection rigoureuse selon l'origine et le niveau de maturité, vendange égrappée. Macération pré-fermentaire à froid de quelques jours pour extraire en douceur le fruit. Cuvaison avec des méthodes traditionnelles d'extraction du fruit, en douceur

Elevage :

En barriques de chênes français pour une partie de la cuvée, en cuve béton ou inox pour le restant.



Notes des œnologues :

Robe : Pourpre très intense et brillante

Arômes de fruits bien mûrs (cassis, fruits des bois, mûre) et d'épices avec une pointe de violette

En bouche : Complexe et ample, les notes de fruits légèrement confiturés sont portées par une belle acidité. Les tanins bien que présents sont élégants et apportent de la complexité à ce vin équilibré

Harmonie mets-vins :

Rosbeef saignant avec quelques légumes de saison, une côte de bœuf ou des fromages au lait cru

Température de service :

16 - 18°C

