



AOP

Saint-Joseph

« Les Grisières »

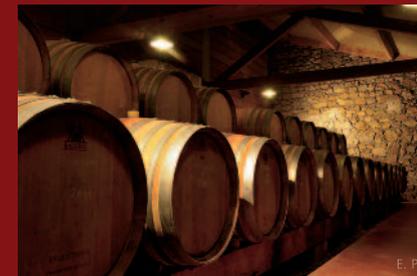


Caractéristiques

Ce Saint-Joseph à la robe pourpre profonde a le fruité de la cerise noire, du pruneau et des tanins présents mais fondus. Sa grande concentration lui confère une bouche charnue et dense.

Le vin, les plats

Ce vin donnera le meilleur de lui-même entre 5 et 10 ans après son élevage, à une température de 14 à 16 degrés. Il sera en accord parfait avec un gibier léger comme le canard sauvage ou avec un mets fin et relevé.



Terroir

Sol : léger, sableux et granitique.

Exposition : organisée en terrasses sud/sud-est.

Âge moyen des vignes : 40 ans.

Rendement : ≈ 35 hl/ha.

Cépage : Syrah (monocépage).

Pratiques culturelles

Mode de culture : traditionnel car entièrement manuel.

Pas de traitement systématique, mais seulement lorsque l'observation sur le terrain l'impose.

Maîtrise des rendements :

Juillet/août: vendange verte. Effeuvillage.

Les raisins sont égrappés à 100 %.

Cuvaison : cuve inox entre 15 jours et 3 semaines, températures contrôlées.

Élevage : en barrique pendant 18 mois en chai climatisé. Maîtrise des températures et de l'hygrométrie.

www.andreperret.com

DOMAINE ANDRÉ PERRET – 17, RD 1086 – VERLIEU – 42410 CHAVANAY – FRANCE
Tél. 33 (0)4 74 87 24 74 – Fax 33 (0)4 74 87 05 26 – andre.perret@terre-net.fr