



AOP

Saint-Joseph

Vin rouge



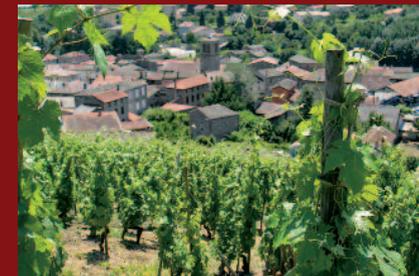
Caractéristiques

Ce Saint-Joseph à la robe rouge grenat intense et aux reflets rubis a la saveur d'un bouquet de fruits rouges. La cerise et la framboise s'allient et forment un vin dont les tanins sont présents mais soyeux.

Le vin, les plats

Ce vin donnera le meilleur de lui-même entre 5 et 7 ans après son élevage, à une température d'environ 14-16 degrés.

Il accompagnera à merveille un carré ou un gigot d'agneau.



Terroir

Sol : léger, sableux et granitique.

Exposition : organisée en terrasses sud/sud-est.

Âge moyen des vignes : 25 ans.

Rendement : environ 37 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 12 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