

Chez Vidal-Fleury la signature de Guy Sarton du Jonchay est de « *faire du vin avec du raisin et du temps, avec un minimum d'intervention et beaucoup d'observation* ». C'est ainsi que ce Saint-Joseph rouge 2017 a été « bien élevé » pour exprimer sa pleine maturité : il a connu un élevage sur lies de 3 mois en cuve puis 12 mois en foudres, avant d'attendre 4 mois en bouteille avant expédition.

Située au cœur du vignoble de Côte-Rôtie, dans la vallée du Rhône septentrionale, la Maison Vidal-Fleury, Producteur et Négociant-Éleveur, bénéficie de l'une des gammes les plus larges de la Vallée du Rhône avec une vingtaine d'appellations en rouge, blanc et rosé.



SAINT-JOSEPH rouge 2017

Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1956 et présent dans la gamme Vidal-Fleury depuis le début des années 1920, Saint-Joseph est l'appellation la plus étendue du Rhône nord (60 km).

Cépage : 100 % Syrah.

Taille : Gobelet (court) ou en éventail (long). Deux pieds poussent conjointement sur un échelas.

Vendanges : manuelles. Fin septembre.

Vinification / Élevage : longue macération traditionnelle (3 semaines). Au début, beaucoup de délestages. Fermentation avec des levures indigènes.

Macération à température contrôlée : 30°C. Fermentation malolactique complète

Élevé sur lies, 3 mois en cuve puis 12 mois en foudres.

Clarification naturelle et stabilisation par soutirages successifs, une filtration (tangentielle), absence de collage.

Vieillesse en bouteille 4 mois avant expédition.

Dégustation : robe rubis pourpre très dense. Nez intense et frais, cerise noire-framboise-fraise des bois, cigare, thym-laurier-eucalyptus, épicé muscade-poivre-clou de girofle. Bouche harmonieuse, fruitée et ample avec des tanins fondus, longue sur des notes grillées.

Accords Mets & Vins : carpaccio de bœuf au parmesan, terrine de lapin, faisan rôti, grillades de viande rouge, gouda vieux, cantal.

Consommation : température 18°C. Ouvrir 2 heures avant dégustation. Durée de conservation 10 ans.

Prix ttc départ cave : 25,25 euros



[Cliquez ici](#) pour le dossier de présentation

VIDAL-FLEURY - 48 route de Lyon – 69420 Tupin et Semons - +33 (0)4 74 56 10 18
contact@vidal-fleury.com - www.vidal-fleury.com www.facebook.com/VidalFleury

RELATIONS PRESSE PARIS : Vinconnexion Int. +33 (0)1 39 12 28 02 - vinconnexion@vinconnexion.com www.vinconnexion.com

