



AOP Saint-Joseph rouge

Fruité, charnu, élégant.

Son assemblage de l'ensemble des parcelles du domaine exprime la diversité du terroir.

Terroir

Superficie : 7 ha.

Commune : Chavanay, Malleval (Loire).

Cépage : 100 % syrah.

Sols : granits altérés.

Rendement : 35 hl/ha.

Provenant du nord de l'appellation, ce saint-joseph est un assemblage de vins provenant de vignes en coteaux exposées Est et Sud-Est. La majorité des raisins provient du domaine et le reste est acheté à d'autres viticulteurs mais vendangé, vinifié et élevé au domaine.

Vinification

Vendanges manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs. Éraflage total.

Macération pré-fermentaire à froid 5 à 6 jours, fermentation alcoolique assez chaude.

3 pigeages et 3 remontages par jour.

Macération post-fermentaire à chaud de plus ou moins 3 semaines, en fonction de la dégustation des vins sur marc.

Les vinifications sont traditionnelles. Compte tenu de cette méthode assez extractive, la vendange est préalablement éraflée pour que le vin conserve toute son élégance.

Élevage

18 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).

Barriques de chêne assez récentes avec 10 % de fûts neufs.

La fermentation malolactique se fait en fûts puis les vins sont soutirés. L'élevage en bois se poursuit jusqu'à la mise en bouteille avec une oxygénation tous les 4 mois.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

vinssp.gaillard@wanadoo.fr