



ST-JOSEPH ROUGE, DOM. DU MONTEILLET (37.5 CL) – 2020



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

C'est peut-être un des plus jolis Saint-Joseph «génériques» de l'appellation, vinifié par le talentueux Stéphane Montez : nez bien ouvert et délicatement poivré, évoluant sur les baies noires (cassis, myrtille). En bouche, le vin est sapide, avec un tannin qui évoque la finesse des sables granitiques des beaux terroirs locaux. Un régal.

PROVENANCE

CÔTES DU RHÔNE NORD

APPELLATION

ST-JOSEPH

DOMAINE

DU MONTEILLET, S.
MONTEZ

ENCÉPAGEMENT

SYRAH

LONGÉVITÉ

2022 - 2025

METS - VINS

PETIT SALÉ AUX
LENTILLES · ÉMINCÉ
D'AGNEAU, CRÈME DE
POIS CASSÉ AU CUMIN.



OENOLOGIE

C'est à Chavanay à la limite nord de l'appellation que le domaine cultive son Saint Joseph issu de vignes de 4 à 30 ans sur un sol granitique.



VITICULTURE

Eraflage à 100%, macération à froid pendant 1 semaine, pigeage et remontage des jus 1 fois par jour pendant 3 à 4 semaines, fermentation longue et progressive, pressurage pneumatique à basse pression pour ne pas éclater les pépins. Élevage 8 mois en barriques et demi-muids de chêne français.