

AOC saint Joseph

« *Les Hauts* »



CEPAGE:

Syrah

SOL:

Installé sur la rive droite du Rhône, le vignoble est situé sur les contreforts du massif central. Schistes et granite.

VINIFICATION:

La vendange est égrappée à 100 %, puis vinifiée dans des cuves fermées inox. Deux fois par jour, un remontage ou un pigeage aux pieds assure une bonne extraction. La température varie entre 26 et 35 °C. la macération dure entre 18 et 21 jours.

ELEVAGE:

18 mois en fût de Chêne. Plusieurs soutirages permettent une clarification lente et naturelle.

ACCORDS METS ET VINS:

Viandes Rouges Gibiers, Fromages

DOMAINE DU CHÂTEAU VIEUX
FABRICE ROUSSET - 26750 TRIORS

TEL +33 (0) 4 75 45 31 65

E-mail : info@domainechateauvieux.fr

Site web : www.domainechateauvieux.fr