

SAINT-JOSEPH *Malleval*

CÉPAGE 100% syrah

APOGÉE 3 à 7 ans

T° DE SERVICE 15°C



Terroir

Sol léger en schiste argilo calcaire, granitique sur des coteaux exposés sud, sud est.

Vinification

Vinification en cuve inox fermée pendant 3 semaines sous contrôle de température avec vendange éraflée totalement et homogénéisation naturelle avec le gaz carbonique de la fermentation, qui procure extraction et libération de tous les tanins et anthocyanes.

Un élevage de 18 mois en barriques ayant servi pour deux à cinq vins.

Dégustation

Le Saint-Joseph Malleval se distingue par ses arômes de fruits rouges frais et ses accents épicés, avec des notes de poivre noir. Il développe parfois des notes légèrement fumées.

Accord mets et vins

Canard sauvage : Une cuisson au four ou à la broche, accompagné de fruits rouges ou d'une sauce légèrement sucrée, mettra en valeur les notes fruitées du vin tout en soulignant son côté épicé.