

AOP SAINT-JOSEPH

La cuvée *Saint-Joseph* du *Domaine Semaska* est élaborée à partir des raisins de nos parcelles du lieu-dit *Les Vessettes*, complétée par des raisins de vignerons partenaires et de confiance.

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 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* se distingue par ses arômes de fruits rouges frais et ses accents épicés, avec des notes de poivre noir caractéristiques dans les millésimes plus frais (2014, 2016, 2021). Dans les années chaudes (2018, 2019, 2020), ce sont les fruits compotés et mûrs qui dominent, accompagnés de tanins très soyeux.

Accord mets et vins

L'accompagner avec des viandes grillées ou des plats épicés, comme une côte de boeuf au poivre ou un magret de canard. Le côté poivré du vin se mariera très bien avec les épices et les saveurs plus intenses de la viande.

