

Maison Nicolas Perrin Saint-Joseph Rouge

MAISON NICOLAS PERRIN - AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

• INFORMATIONS

> DESCRIPTION

Saint Joseph a d'abord été appelé le vin de Tournon. En effet des moines présents dans ce petit village produisaient des vins sur un vignoble perché sur la colline derrière le village.

> TERROIR

Saint Joseph a un terroir essentiellement composé de granit. Le vignoble s'étend sur 40km de long sur la rive droite du Rhône. Pour notre premier millésime, nous avons cherché l'équilibre entre les vins du nord de l'appellation qui apportent de la minéralité et du fruit et ceux provenant du coeur historique de Saint Joseph offrant plus de chair. L'assemblage donne un vin équilibré et racé.

> SITUATION

Pour le nord de Saint Joseph, les villages de St Pierre de Boeuf, Chavanay. Pour le coeur historique de l'appellation, le village de Mauves au sud de Tournon.

> ELABORATION

Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit- Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin. Elevage en futs (100%) de 1 à 2 ans pendant 10 mois afin d'apporter au vin plus de concentration.

> CÉPAGES

Syrah : 100%

• CONSEILS

> DÉGUSTATION

Intense et riche sur les fruits sauvages. La bouche est complexe et les tannins sont fondus. Ce vin est puissant et possède une élégance racée. A boire dès maintenant et dans les trois prochaines années sur des petits gibiers.

> SERVICE

A boire dans les 3 ans (17°C), sur des viandes grillées ou en sauce. Pourquoi ne pas aussi essayer la recette du pigeon?

