



JEAN-FRANÇOIS JACOUTON

ARTISAN DU TERROIR



AOP SAINT JOSEPH ROUGE

PIERRES D'ISERAND

St Joseph de caractère issue d'une sélection parcelaires en coteaux de Vion. Un vin racé, expressif mais qui garde de la finesse et de l'élégance.

Cépage : 100 % Syrah

Terroir : Granitique

Les Vignes : d'une vingtaine d'année en coteaux abrupts.

Mode de culture : Raisonné

Vendanges : Manuelles

Rendement : 37 hl/ha

Vinification & Élevage en Cave par Jean-François Jacouton

Égrappage à 80 % et cuvaison de 24 jours avec pigeage et remontage journaliers

Élevage, 100 % en fût de chêne (avec 25 % de barrique neuve) - pendant 15 mois

Mise en bouteille après filtration tangentielle

Dégustation

La robe est d'un beau rouge profond aux reflets rouge Rubis, le nez expressif sur la garrigue et le thym, sans oublier les caractéristiques d'une Syrah mûre avec des notes de fruits frais.

Une bouche élégante et fine, avec de la matière. De belle note de fruit mûr mais pas compotés. Des notes épicés et toastées subtiles tout en gardant une certaine fraîcheur. Une longueur en bouche franche où ressort les fruits rouges de la syrah.

Mon conseil Accords mets et vin :

Un gibier rôti, Boeuf bourguignon, Pigeon farci, un fromage de caractère d'Auvergne ou un vieux Beaufort, Forêt Noire ou Royal