



JEAN-FRANÇOIS JACOUTON

ARTISAN DU TERROIR



AOP SAINT JOSEPH ROUGE SAINTE EPINE

St Joseph INTENSE issue d'un lieu dit historique à Saint Jean De Muzols ; plus précisément sur la crête de celui-ci . Un vin de caractère, alliant intensité , profondeur et complexité.

Cépage : 100 % Syrah

Terroir : Granitique

Les Vignes : d'une vingtaine d'année sur la crête.

Mode de culture : Raisonné

Vendanges : Manuelles

Rendement : 35 hl/ha

Vinification & Élevage en Cave par Jean-François Jacouton

30% de vendange entière - Cuvaison de 24 jours avec pigeage et remontage journaliers accompagné de deux délestage durant la vinification.

Élevage, 100 % en fût de chêne (avec 25 % de barrique neuve) - pendant 16 mois

Mise en bouteille après filtration tangentielle

Dégustation

La robe est d'un beau rouge profond et soutenu aux reflets rouge brun – le nez est expressif sur les fruits rouges et de fruits noirs.

Une bouche structurée, avec de la matière mais aussi une belle intensité. De belle note de fruit mûr concentré . Des notes toastées subtiles enrobent à merveille le vin, les tanins sont très fins et soyeux.

Mon conseil Accords mets et vin :

Un civet de gibier , rôti de sanglier, du boeuf grillé, un roquefort persillé.