



JEAN-FRANÇOIS JACOUTON

ARTISAN DU TERROIR



AOP SAINT JOSEPH ROUGE SORTILÈGE

J'ai choisi de faire de cette cuvée un vin gourmand, sur le fruit, agréable et facile à déguster pour tout public y compris celui qui ne connaît pas l'appellation St Joseph rouge.

Cépage : 100 % Syrah

Terroir : Granitique

Les Vignes : d'une quinzaine d'années en coteaux mécanisés

Mode de culture : Raisonné

Vendanges : Manuelles

Rendement : Celui de l'appellation 40hl/ha

Vinification & Élevage en Cave par Jean-François Jacouton

Égrappage à 100 % - Cuvaison de 16 à 18 jours avec pigeage et remontage journaliers

Élevage, 50 % en fût de chêne (entre 3 et 6 vins) et 50 % en cuve inox – pendant 10 mois

Mise en bouteille après filtration tangentielle

Dégustation

La robe est d'un beau rouge Rubis aux reflets violacés, le nez caractéristique d'une Syrah mûre, sur les fruits noirs, le poivre et une touche de violette, est très agréable.

En bouche, le vin offre des notes de jolis fruits frais avec une texture de velours. Une bonne longueur avec des notes légères d'épices.

Mon conseil Accords mets et vin :

Carré d'agneau rôti, Côte de boeuf au barbecue, Onglet de veau aux échalotes confites ...