

LES GRANDS DUCS

SAINT-JOSEPH AOC

Cépage : ancienne Serine d'Ampuis

Vin exclusivement produit par les raisins de la parcelle Les Grands Ducs.

Culture et vendanges à la main imposées par la pente du terrain.

Vinifié et mis en bouteilles après 2 ans d'élevage dans la cave du domaine par Laurent Merlin artisan vigneron.



Dégustation

Des parfums de maquis par une chaude soirée d'été.

Une bouche exceptionnellement soyeuse et fruitée piquée de fines pointes épicées. La rafle apporte ses délicates notes herbacées.

Belle longueur en bouche sublimée par la dynamique minérale, signature du Domaine.

Service

La complexité des Grands Ducs se marie merveilleusement avec la cuisine raffinée classique et moderne, accord audacieux avec les notes sucrées.

À servir plutôt frais, 14°C.

Garde : Vin de garde... Si vous êtes très impatient, attendez au moins un an.

Vignoble

J'ai choisi de ressusciter cette parcelle hostile, abandonnée depuis des lustres. Un travail titanesque, reconstruire les chayets ruinés, replanter la vigne, a permis de déguster à nouveau ce terroir magnifique. Ce vin précieux est issu des failles de schiste et du microclimat humide du Vieux Rhône.