

LA VOTURERIE

SAINT-JOSEPH AOC

Cépage : sélection paysanne de vieilles Syrah

Produit exclusivement par les raisins de la parcelle La Voturerie.

Vendange entière en proportion ajustée selon le millésime.

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



Dégustation

Nez de baies sauvages. Pure gourmandise charnue, réveillée par des tanins précis et une finale dynamique, signature du Domaine.

Service

Un Saint-Joseph comme autrefois, magnifique avec un pâté croûte ou des légumes au four.

Température de service : 15-16°

Garde : Jusqu'à 15 ans

Conseil : carafes les millésimes récents.

Vignoble

Il y a 40 ans, mon père reprenait cette vigne pour en conserver le maximum de ses vieux ceps de Syrah paysanne et retrouver le goût du terroir d'autrefois.

La parcelle est à l'extrême nord de l'appellation Saint Joseph, au levant des hauts coteaux argilo-limoneux de la commune de Chavanay.