

PONCEAU 2022 ST JOSEPH ROUGE

PASCAL MARTHOURET



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Vin typique de l'appellation avec des arômes de fruits rouges (cassis, groseille) et d'épices . Les tanins sont tout en finesse et laissent augurer une bonne tenue dans le temps.

- Syrah 100%

Accords mets et vins

Viandes rouges, gibiers, agneau, et cuisine épicée s'accorderont très bien avec ce vin. Certifié Gueuleton.

Détails

Millesime : 2022

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Syrah

Région : Vallée du Rhône

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Pascal Marthouret

Domaine : Pascal Marthouret

Couleur : Rouge

Appellation : AOP Saint-Joseph

Caractéristiques

Terroir : Granitique altéré

Cépage : 100% Syrah

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Vendanges égrappées en totalité, macération préfermentaire à froid afin d'extraire le maximum de fruits et post fermentaire à chaud cuvaision 30 jours environ

Elevage : 12 mois en futs de 0 à 5 vins

Dégustation

Robe : Grenat, intense et brillante

Nez : fruité arômes cerise cassis

Bouche : Un départ tout en finesse sur le fruit

Finale : une finale explosive avec des tanins puissants mais soyeux

Garde : 5 ans

Température de service : 18°

HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine crée en 2000 suite à une reconversion professionnelle. Fils d'agricultrice, passionné par le vin et la terre, je m'installe en tant que vigneron avec pour objectif de maîtriser toute la chaîne de production de la plantation des vignes à l'élaboration des vins. Actuellement, le domaine comprend 8 ha répartis AOC Condrieu, Saint Joseph et vins de pays et vins de seyssuel. Le vignoble est conduit en agriculture raisonnée : travail du sol , limitation des intrants au minimum.

