

# PONCEAU 2023 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 épicee s'accorderont très bien avec ce vin. Certifié Gueuleton.

## Détails

Millesime : 2023  
 Degrés : 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 egrappées en totalité, macération préfermentaire à froid afin d'extraire le maximum de fruits et post fermentaire à chaud cuvaison 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.

