ST JOSEPH TRADITION 2022 ROUGE

DOMAINE COURBIS



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Les coteaux granitiques de mauves sont connus pour leurs superbes syrah racées. Sur 11 hectares la famille Courbis travaille un superbe vignoble éclaté sur une vingtaine de parcelles. Vinifications traditionnelles et elevage long en barrique : pur et racé.

- Syrah 100%

Accords mets et vins

Magret de canard, Gigot d'agneau, Pigeon rôti, Gigot de biche.
Certifié Gueuleton.

Détails

Millesime : 2022
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Famille Courbis
Domaine : Domaine Courbis
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Saint-Joseph

Dégustation

Robe : Noire
Nez : Epicé avec notes de poivre noir
Bouche : Epicée
Finale : Tanins présents mais souples
Garde : 7 à 8 ans
Température de service : 16° à 17°

Caractéristiques

Terroir : Sols granitiques & argilo calcaire
Cépage : 100% Syrah
Vendange : Manuelles
Vinification : En cuvée béton ouverte pendant une durée de 18 à 21 jours suivant les millésimes avec un pigeage et un remontage du moût tous les jours.
Elevage : La fermentation malo lactique est faite en cuve émail puis ensuite élevage en barriques pour une durée comprise entre 18 et 24 mois.

HISTOIRE DU DOMAINE

Le village de Mauves et ses côteaux granitiques est le berceau de l'appellation St Joseph. Ludovic et son frère Emmanuel travaillent 12 hectares dont 11 de syrah sur de nombreuses parcelles âgées de plus de 100 ans pour certaines. Vinifications traditionnelles et longs élevages de 18 mois en barriques et demi-muids produisent des St joseph fins & racés au grand potentiel de vieillissement.

Plaisirs du vin
Albi