SAINT-JOSEPH CLOS DES CESSIEUX

2024 · Rouge · France / Vallée du Rhône



Producteur : Romaneaux-Destezet
Couleur : Rouge
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 105.00 $

Appellation : Saint-Joseph
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Hervé Souhaut
Âge moyen des vignes : 30

Vinification : Longue macération à basse température, sans éraflage. Élevage sur lies fines. Mise en bouteille sans filtration. SO2 total à la mise en bouteille < 25mg/l.
Élevage : en fûts de 228l pour 12 mois

Accord vin et mets : Ce vin peut s'avérer plus tendre et plus accessible que certains grands crus de Bourgogne en jeunesse, c'est dire que vous pouvez en faire usage chaque fois qu'un Bourgogne serait prescrit. Des pigeonneaux rôtis avec quelques olives noires et des épices... ou le poulet rôti dominical ou même un gigot d'agneau.

Le domaine :

"Hervé Souhaut a ce profil classique du gars qui gagnait bien sa vie dans une autre champs d'activité, mais qui a opté pour un retour à la terre. C'est au confins de l'Ardèche en périphérie de l'aire d'appellation St-Joseph qu'il s'est installé en 1993 sur une ancienne ferme fortifiée > et sur laquelle on trouve un patrimoine de vignes allant de 50 à 100 ans. Ayant fait ses classes chez Dard & Ribo, il est un pratiquant d'une agriculture respectueuse de l'environnement et un adepte de la vinification assistée plutôt que dirigée. Sa cuvée de blanc est d'un registre qu'on ne fréquente pas si souvent; un vin ample, relativement riche, sans toutefois être boisé, et bien aromatique."