

VIGNOBLE



DE BOISSEYT
SAINT-JOSEPH
ROUGE
« Les Classiques »
2016



HISTOIRE

La création du Domaine date de 1797 quand, suite à la révolution française, de nombreux métayers accèdent à la propriété. Le Vignoble reste dans la même famille durant deux siècles. En 1988, Agnès et Didier Chol vinifient chaque année 11 hectares en appellations Saint-Joseph rouge et blanc, Condrieu, Côte-Rôtie, Côtes du Rhône. En septembre 2017, ils passent la main à Pierre-Jean Villa, enfant et vigneron du pays, et Olivier Decelle, qui ont à cœur de pérenniser le Vignoble De Boisseyt

GÉOGRAPHIE ET TERROIR

Les parcelles de Saint-Joseph sont situées sur le coteau qui surplombe le village de Chavanay. Ici, le sol est granitique et peu profond.

Superficie : 2,6 hectares

Cépage : 100% Syrah

Âge moyen des vignes : 35 ans

Densité : 7 000 à 10 000 pieds à l'hectare

Production moyenne : 12 000 bouteilles

VINIFICATION / ELEVAGE

Les raisins sont récoltés à la main en caissettes. La vinification s'effectue par parcelle en cuves de 30 hl grâce à des levures indigènes. Des remontages doux à la manière d'une infusion sont effectués tous les jours. 7 mois d'élevage en barriques choisies selon le profil du vin.

DÉGUSTATION

Vin gourmand et plaisant. Le nez est un panier de petits fruits rouges et noirs, bien mûris au soleil. Quelques notes épicées accentuent le côté solaire du millésime.

La bouche est équilibrée et friande, allongée par de jolis tanins mûrs et poivrés.

A boire sur la jeunesse du fruit dans les 5 ou 6 premières années.

ACCORD PARFAITS

Le Saint-Joseph rouge « Les Classique » 2016 accompagnera à merveille les grillades de viandes rouges, le pavé de thon ou toute charcuterie idéalement de la région.