



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 et Côtes du Rhône.

En septembre 2017, ils passent la main à Olivier Decelle, qui a 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 / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles des raisins à maturité optimale. Encuvage des raisins éraflés à 50%, après un léger foulage. Macération 19 jours en cuves inox thermorégulées, avec remontages réguliers.

Élevage : 15 mois en barriques avec trois soutirages. Ni collage, ni filtration avant la mise en bouteille qui s'effectue au Domaine.

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.

ACCORDS PARFAITS

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