



*Vignoble*  
**DE BOISSEYT**  
**SAINT-JOSEPH**  
**ROUGE**  
« Les Garipelées »  
**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 rouge « Les Garipelées » se situent sur le coteau pentu qui surplombe le village de Chavanay. Ici, le sol est granitique et peu profond.

**Superficie :** 1,6 hectare

**Cépage :** 100% Syrah

**Âge moyen des vignes :** 35 ans

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

**Production moyenne :** 7 500 bouteilles

#### **VINIFICATION / ÉLEVAGE**

Vendanges manuelles des raisins à maturité optimale. Encuvage des raisins éraflés à 50%, après un léger foulage. Macération 20 jours en cuves inox thermo régulées, avec remontages réguliers.

**Élevage :** 18 mois en barriques (15% bois neuf) avec trois soutirages. Ni collage, ni filtration avant la mise en bouteille qui s'effectue au Domaine.

#### **DÉGUSTATION**

Vin complexe et équilibré.

Nez intense de fruits rouges et noirs mûris au soleil, avec quelques notes épicées et torréfiées liées à l'élevage.

La bouche est équilibrée. La matière s'amplifie ensuite et laisse place à des tanins mûrs et épicés qui donnent une belle longueur à ce vin.

À boire sur la jeunesse jusqu'à 5 ans, ou sur les arômes secondaires de la 6ème à la 12ème année.

#### **ACCORDS PARFAITS**

**Le Saint-Joseph rouge « Les Garipelées » 2016 accompagnera à merveille une jolie pièce de viande rouge, une bavette ou un magret de canard.**