



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

**Superficie :** 1,4 hectare

**Cépage :** 100% Syrah

**Âge moyen des vignes :** 30 ans

**Densité :** 10 000 pieds par 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 thermorégulées, 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 charnu et structuré.

Nez complexe qui offre un panier de fruits noirs d'une belle maturité, avec des notes épicées et des arômes de tapenade et de garrigue qui apportent encore du relief.

La bouche est équilibrée. La matière est ronde et gourmande, les tanins sont veloutés et mûrs.

A boire sur le fruit durant les premières années, ou sur les arômes jusqu'à 15 ans.

#### ACCORDS PARFAITS

Le Saint-Joseph rouge « Les Rivoires » 2016 accompagnera à merveille une jolie viande rouge de caractère, ou un pavé de biche sauce fruits rouges.