

**L'appellation Saint-Joseph :** Séduits par ces coteaux très abrupts de la rive droite du Rhône, les Grecs puis les Romains cultivent ce vignoble. Autrefois appelé « Vin de Mauves », ce vin était l'un des préférés de Charlemagne. Situé entre Chavanay au nord et Guilherand au sud le vignoble s'étend sur plus de 50 km et sur 26 communes. C'est l'une des AOC les plus étendues de la vallée du Rhône septentrionale.

**Création de l'AOC en 1956 | 87 % vins rouges | 13 % vins blancs | 1 330 hectares de vignes | 51 111 hl/an |  
Rendement moyen 38 hl/hectare | 10 % de la production exportée | Vins secs |**

**Cépages :** Marsanne 95 %, Roussanne 5 %



**Terroir/Climat :** Les vignes, dont une partie provient de l'ancien domaine Jean-Louis Grippat acquis par la Famille Guigal en 2001, sont majoritairement situées sur la commune de Sarras. Cela constitue la limite Nord pour les vignes en propriété (4/5 ha) mais aussi lors de l'achat de raisins.

**Sols :** Calcaires et granitiques sablo-caillouteux.



**Âge moyen des vignes :** Entre 20 et 50 ans.

**Vinification :** Vendanges manuelles et trie des raisins. Pressurages puis fermentations à basses températures (entre 16 et 18°C). Fermentations malolactiques à 100%.



**Elevage :** Le vin est élevé pour partie en cuve inox (50%) et pour partie en fûts de chêne (50% dont 25% de fûts neufs, 25% de fûts de 1 vin), pendant environ 10 mois.

**Production annuelle :** 40 000 bouteilles env.

**Notes de dégustation :**

**Visuel :** Robe jaune paille brillante et limpide.

**Olfactif :** Nez puissant et complexe. Notes de fleurs blanches très nettement perceptibles. Arômes délicats du bois.

**Gustatif :** Vin avec une attaque franche et souple. Beaucoup de gras et de rondeur. Finale très aromatique aux senteurs de poires et d'agrumes.

**Ensemble :** Vin marqué par la fraîcheur des arômes du fruit. La bouche est puissante et ronde.



**Consommation :** A boire/A garder | **Durée de conservation :** 5 ans env.

**Température de service :** 10°C à 12°C



**Suggestions accords mets/vins :** salade de la mer au Saint-Jacques, poissons, fromage Saint-Marcelin au thym et noisettes hachées.

