

# Domaine Pierre Jean Villa Saint Joseph "Préface" 2014



Prix du produit :

**138,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2014

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Préface

RVF: 15,5/20

**Description brève du produit :**

Préface est le "petit" saint-Joseph de Pierre-Jean Villa. Façon de parler !

**Description du produit :**

*En savoir plus sur le domaine Pierre Jean Villa en général.*

Commentaires sur ce **Saint-Joseph "Préface" 2014 de Pierre Jean Villa** :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017** : 15,5/20. *En rouge, nous saluons le niveau de la cave. Préface associe fruité et gourmandise.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

PRÉFACE

---

Préface vient du latin prae : avant et fari : parler. Première cuvée du domaine, elle prépare celles qui vont suivre et invite à les découvrir.

## LE TERROIR

**Histoire** : Charlemagne appréciait particulièrement les vins de ces coteaux, appelés « Vins des Mauves », du nom du village situé au centre de l'appellation. Au xviie siècle, les Jésuites de Tournon leur donnent le nom de Saint-Joseph en hommage à l'époux de la Vierge Marie.

**Géographie** : l'appellation couvre 1160 hectares sur 60 kilomètres de long. Sur la rive droite du Rhône, elle démarre au nord avec Chavanay pour se terminer à l'ouest de Valence. Elle s'étend sur 26 communes dont 23 en Ardèche et 3 dans la Loire. Entre 1959 et 1969, les vignobles situés sur cette partie du Rhône ont été regroupés sous la même appellation Saint-Joseph.

**Sols** : légers, composés de schistes et de gneiss sur socle granitique.

**Climat** : continental modéré avec des étés chauds et secs et des pluies régulières les autres saisons.

## LA VIGNE

**Cépage** : 100 % Syrah.

**Âge des vignes** : environ 40 ans.

**Densité** : de 5500 à 9000 pieds / ha.

**Taille** : cordon de Royat sur fils.

## LA CAVE

**Vinification** : vendange éraflée puis triée sur une table vibrante et acheminée en cuve par un tapis roulant. Macération pendant 20 jours.

**Élevage** : 24 mois en fûts et en demi-muids de 500 litres. Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.