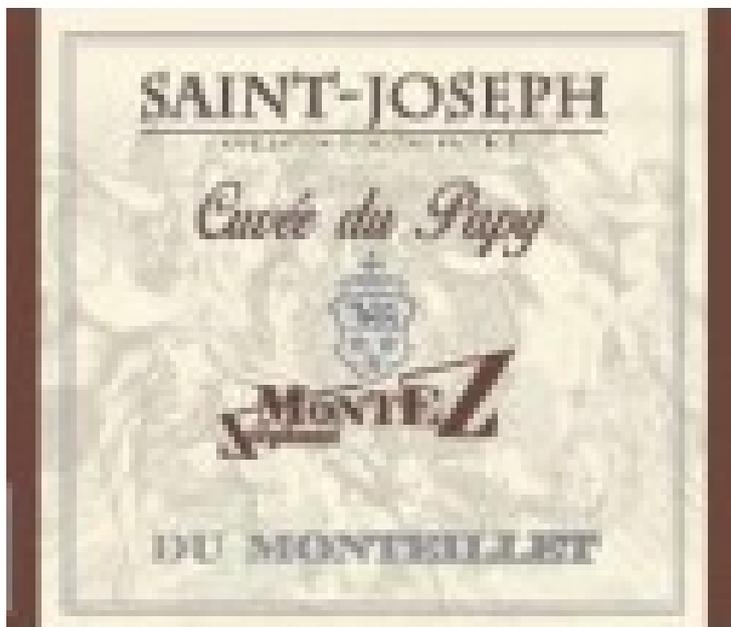


# Domaine du Monteillet (Stéphane Montez) Saint-Joseph "Cuvée du Papy" rouge 2015



Prix du produit :

**174,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): S. MONTEZ (Monteillet)

Millésime: 2015

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Cuvée du Papy

RVF: 16/20

**Description du produit :**

PRESENTATION DU DOMAINE DU MONTEILLET DE STEPHANE MONTEZ

Commentaires sur ce

**Stéphane Montez - Domaine du Monteillet - Saint-Joseph Cuvée du Papy 2015 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 16/20. *Les Saint-Joseph sont réussis, du Saint-Joseph gourmand à la bouche pulpeuse jusqu'à la Cuvée du Papy, qui offre davantage de profondeur, mais perd de son côté juteux par une prise de bois qui ne nous semble pas des plus judicieuses.*

**Fiche technique rédigée par le Domaine :**

La Cuvée du Papy est produite depuis le millésime 1989, lorsque Antoine, (le père de Stéphane)

---

est devenu papy. Il a alors choisi ses meilleurs coteaux, ses plus belles vignes et ses plus beaux raisins, sélectionné ses meilleurs fûts et mis tout son amour et son savoir-faire dans l'élaboration d'une cuvée exceptionnelle : La Cuvée du Papy.

Cette cuvée à l'ancienne est issue de vieilles vignes de Syrah sur sol granitique.

**Cépage** : Vieilles vignes de Syrah (plus de 25 ans)

**Dégustation :**

Vin de couleur rubis foncé.

Au nez nous avons des parfums intenses, de fruits rouges (cassis) et de violette, en final des notes épicées (muscade, poivre), mais aussi de la réglisse et de la vanille.

La bouche est élégante et longue avec une solide structure tannique aux tanins fondus.

**Terroir** : Granitique.

**Vinification :**

Tri sur table vibrante. Eraflage.

Macération à froid pendant 1 semaine, sans levurage.

Pigeage et remontage des jus 1 fois par jour pendant 3 à 4 semaines.

Fermentation longue et progressive.

Pressurage pneumatique à basse pression pour ne pas éclater les pépins.

**Élevage** : 21 mois en demi-muids neufs (33 %), 1 vin et 2 vins de chêne français, sans soutirage.

Température de service : 17° C

**Garde** : 4 à 20 ans.

Accord mets et vins :

gibier (lièvre à la royale), une viande rouge, sauté d'agneau aux petits pois, un fromage de chèvre.

**Description brève du produit :**

**16/20 RVF.** Un Saint-Joseph **incontournable** pour les amateurs de syrah, qu'il faut savoir attendre, surtout dans le **grand millésime 2015** qui méritait un long élevage et aura besoin de quelques années pour se fondre... pour une dégustation exceptionnelle après 2018 !