

Domaine Pierre Jean Villa Saint Joseph "Préface" 2016



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2016

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Préface

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

16/20 RVF. Le Saint-Jo de Villa, c'est la préface de ce qui nous attend derrière, à un détail près : C'est déjà une mise en bouche savoureuse à apprécier dès sa jeunesse mais aussi après 10 ans de patience si on la souhaite !

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE PIERRE JEAN VILLA

Saint-Joseph "Préface" 2016 de Pierre Jean Villa :

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 14,5/20. Apogée 2018-2024.

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.