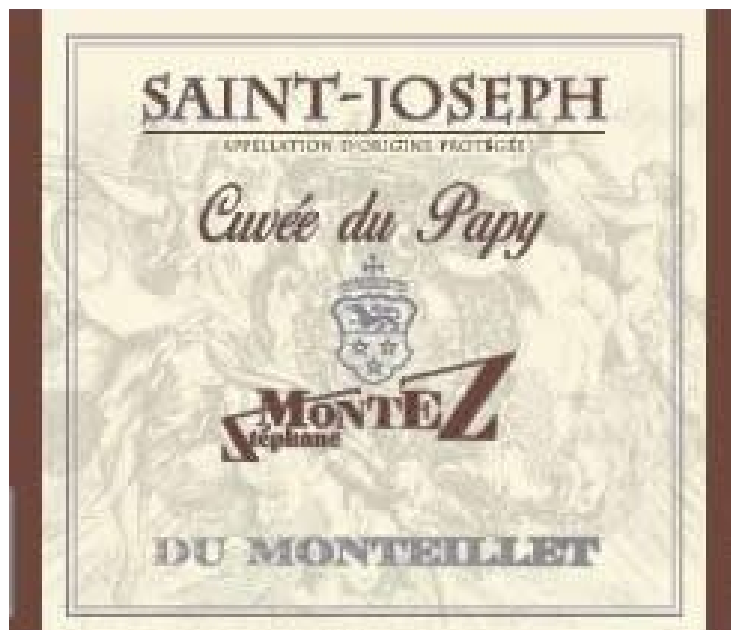


# Domaine du Monteillet (Stéphane Montez) Saint-Joseph "Cuvée du Papy" rouge 2016



Prix du produit :

**186,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): S. MONTEZ (Monteillet)

Millésime: 2016

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. Un Saint-Joseph **incontournable** pour les amateurs de syrah, qu'il faut savoir attendre.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DU MONTEILLET**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Stéphane Montez - Domaine du Monteillet - Saint-Joseph Cuvée du Papy 2016 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 16,5/20. *Cuvée du papy impose davantage de puissance et de potentiel, et doit s'encaver.*

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 15,5/20. *Apogée de 2018 à 2026.*

**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.