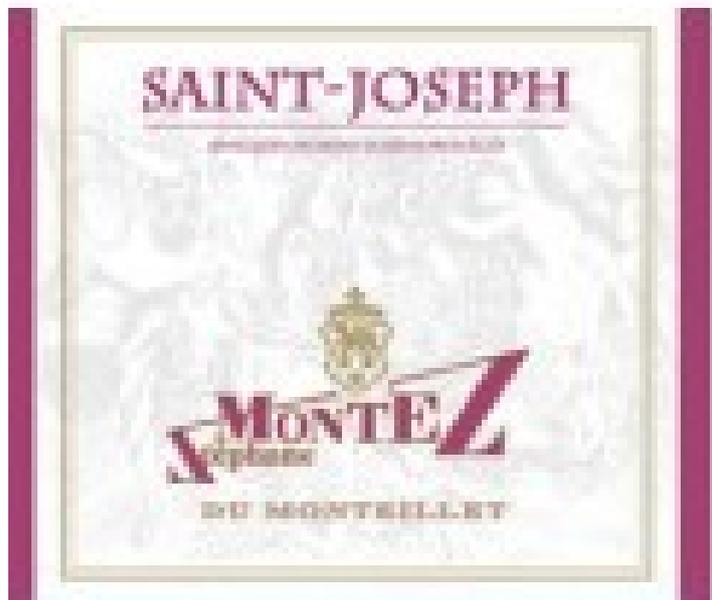


# Domaine du Monteillet (Stéphane Montez) Saint-Joseph rouge 2016



Prix du produit :

**132,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): S. MONTEZ (Monteillet)

Millésime: 2016

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 16/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

**Stéphane Montez - Domaine du Monteillet - Saint-Joseph rouge 2016 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : **coup de coeur**, 16/20. *Nous avons aimé le saint-joseph 2016 pour sa fraîcheur et sa texture peu extraite. Une belle expression de cépage avec une maturité juste et une dimension florale et épicée. Le boisé est nuancé et l'ensemble est pur. La bouche est dans la même lignée, avec une trame veloutée et fine. Peu extrait, le vin brille par sa finesse de bouche.*

**Le Point "spécial vin"** (sept. 2018) : 14,5/20. *Fruits noirs, éclair au café, bouche vive, fraîche, de la matière, un peu extrait, droit, bonne matière à venir.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, oct. 2018): 91/100. *Blueberries and spice and everything nice abound in the 2016 Saint-Joseph. It's a silky, medium-bodied Syrah that's*

---

*dangerously drinkable, like so many of the 2016s from the Northern Rhône. Plush and appealing, it may not make old bones, but for drinking over the next 5-6 years, it's hard to beat. Drink date 2018-2023.*

### **Fiche technique rédigée par le Domaine :**

Sur la rive droite du Rhône le St Joseph s'étend sur 26 communes de Guilhaud Grange jusqu'à Chavanay. C'est à Chavanay à la limite nord de l'appellation que le domaine cultive son Saint Joseph issu de vignes de 5 à 19 ans sur un sol unique de granite à muscovite.

**Cépage :** 100% Syrah

Vin de couleur rouge rubis avec reflets pourpres .

Nez de fruits rouges (cassis, framboise, mûres) et de violette, épicé (poivre), il développe en vieillissant des parfums de cuir et de réglisse.

La bouche est persistante.

**Terroir :** granite à muscovite.

Vendange entière à 20%, vendange manuelle en caissette de 23 kg.

### **Vinification :**

Macération des jus pendant 4 semaines, avec chapeau immergé.

Fermentation longue et progressive.

Décuvage par gravité.

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

**Élevage :** 14 mois en demi-muids de chêne français, sans soutirage.

**Température de service :** 17° C

**Garde :** 4 à 10 ans.

**Accord mets et vins :** Il s'accorde fort bien avec les volailles (poulet de Bresse), magrets de canard, et gibiers.

---

**Description brève du produit :**

**16/20 et coup de coeur RVF.** Un Saint-Joseph pour les amateurs de syrah expressives et qui ne veulent pas trop attendre.