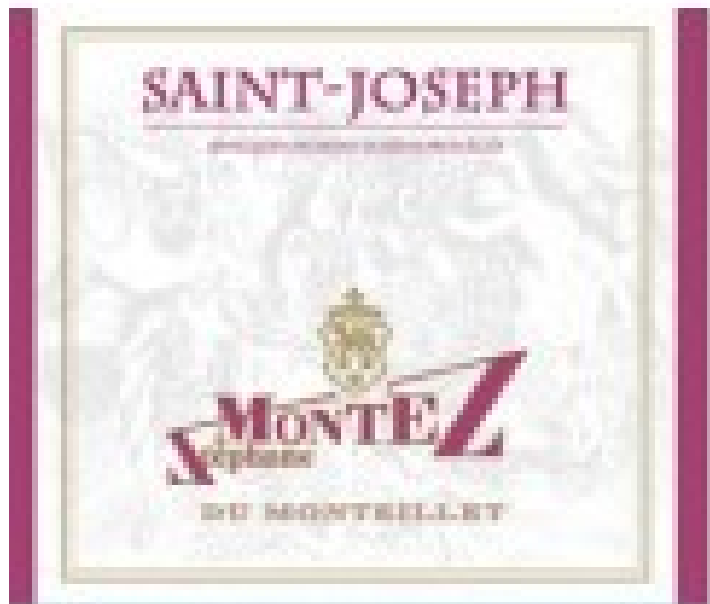


# Domaine du Monteillet (Stéphane Montez) Saint-Joseph rouge 2017



Prix du produit :

**144,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): S. MONTEZ (Monteillet)

Millésime: 2017

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

Un Saint-Joseph pour les amateurs de syrah expressives et qui ne veulent pas trop attendre.

**Description du produit :**

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

**Commentaires sur ce**

**Stéphane Montez - Domaine du Monteillet - Saint-Joseph rouge 2017**

**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.