

Domaine Jean-François Jacouton Saint-Joseph "Pierres d'Iserand" rouge 2018



Prix du produit :

79,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Jean-François JACOUTON
Millésime: 2018
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Pierres d'Iserand
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Un très beau Saint-Joseph, "à point" entre 2023 et 2025 !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE JACOUTON + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Jean-François Jacouton Saint-Joseph "Pierres d'Iserand" rouge 2018

Fiche technique rédigée par le domaine:

St Joseph de caractère issue d'une sélection parcellaires en coteaux de Vion. Un vin racé, expressif mais qui garde de la finesse et de l'élégance.

Cépage : 100 % Syrah

Terroir : Granitique

Les Vignes : d'une vingtaine d'année en coteaux abrupts.

Mode de culture : Raisonné

Vendanges : Manuelles

Rendement : 37 hl/ha

Vinification & Élevage en Cave par Jean-François Jacouton

Égrappage à 80 % et cuaison de 24 jours avec pigeage et remontage journaliers Élevage, 100 % en fût de chêne (avec 25 % de barrique neuve) - pendant 15 mois

Mise en bouteille après filtration tangentielle

Dégustation La robe est d'un beau rouge profond aux reflets rouge rubis, le nez expressif sur la garrigue et le thym, sans oublier les caractéristiques d'une syrah mûre avec des notes de fruits frais. Une bouche élégante et fine, avec de la matière. De belle note de fruit mûr mais pas compotés. Des notes épices et toastées subtiles tout en gardant une certaine fraîcheur. Une longueur en bouche franche où ressort les fruits rouges de la syrah.

Accords mets et vin : Un gibier rôti, Boeuf bourguignon, Pigeon farci, un fromage de caractère d'Auvergne ou un vieux Beaufort, Forêt Noire ou Royal