

Domaine Pierre Jean Villa Saint Joseph "Préface" rouge 2021



Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2021

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Préface

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Le Saint-Jo de Villa s'apparente aujourd'hui plus à une Côte-Rôtie qu'un "simple" Saint-Joseph... On peut pourtant l'apprécier dès sa jeunesse... ou patienter 10 ans de plus. Ce 2021 est tout en dentelle, magnifique. A déguster avant les très concentrés 2020.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE P-J. VILLA
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Domaine Pierre Jean Villa Saint Joseph "Préface" rouge 2021

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-muid de 500 litres. Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.