Famille Villa (Pierre-Jean) Saint Joseph "Préface" rouge 2022

Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA
Millésime: 2022
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Préface
RVF: 92/100
Cépage dominant: syrah
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Le Saint-Jo de Pierre-Jean 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.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Pierre Jean Villa Saint Joseph "Préface" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **92/100**.

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