

AOP SAINT-JOSEPH ROUGE

Cuvée Dame de coeur



AOP SAINT-JOSEPH ROUGE
DAME DE COEUR

PRÉSENTATION

Cette cuvée prestige du domaine a hérité du nom « Dame de coeur », quelle drôle d'histoire ! Jadis Louis Chomel travaillait les vignes d'une vieille dame qui avait la réputation de femme facile, elle était alors surnommé par les villageois : la Dame de Coeur.

Aujourd'hui ces terres sont toujours travaillées par les enfants Chomel qui en font un vin d'exception. Digne de la réputation de la Dame de Coeur vous découvrirez un vin généreux et séducteur de couleur rouge pourpre et intense.

VENDANGE ET VINIFICATION

Récolte manuelle en benne de 40 kg, transport grappes entières. 1er tri dans le vignoble, 2nd tri arrivé en cave. Egrappage à 100%, macération et fermentation alcoolique en cuve thermo-régulée. Fermentation malo lactique en tonneau.

ÉLEVAGE

Elevage de 15 à 18 mois selon le millésime, 20% barriques neuves et 80% barriques de 1 à 2 vins. Mise en bouteille sans filtration en une seule mise.

ACCORDS METS & VINS

Gibiers en sauce, viande rouge braisée.

TYPE DE SOL

Granite peu profond

ENCÉPAGEMENT

100% syrah. Sélection parcellaire des plus vieilles vignes. Rendement de 25 à 30hl/Ha.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

16 à 18°C