

AOP SAINT-JOSEPH ROUGE

## Cuvée La Tolondière



AOP SAINT-JOSEPH ROUGE  
TOLONDIÈRE

### PRÉSENTATION

La Tolondière est le lieu-dit du domaine où habite depuis plus de 5 générations la famille CHOMEL. Très ouvert sur le fruit avec quelques notes de bois léger, cette cuvée exprime pleinement les caractéristiques de notre terroir.

### VENDANGE ET VINIFICATION

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

### ÉLEVAGE

Élevage de 10 à 12 mois selon le millésime. Assemblage 80% barrique de 2 à 3 vins et 20% cuve.

### ACCORDS METS & VINS

Cuisine traditionnelle, viandes rouges et fromages régionaux.

### TYPE DE SOL

Granite peu profond

### ENCÉPAGEMENT

100% syrah. Vigne en coteau de à 10 à 30 ans d'âge, rendement 30 à 40 hl /Ha.

### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

16 à 18°C