

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