

AOP SAINT-JOSEPH ROUGE

Cuvée Diamant



AOP SAINT-JOSEPH ROUGE
CUVÉE DIAMANT

PRÉSENTATION

Cuvée unique, La Trilogie Diamant est issue d'un coteau magnifiquement orienté situé à une vingtaine de kilomètre au sud du domaine. Un terroir différent que ce que Laurent, Xavier et Samuel avait pas l'habitude de travailler et vinifier.

Ce n'est pas un hasard, La cuvée Diamant fait sa première apparition en 2019, l'année où Louis Chomel fête ces 60 ans de mariage avec Marie-Thérèse, une belle occasion pour honorer les noces de DIAMANT.

Attention cette cuvée sera produite sur les meilleurs millésimes, en toutes petite quantité et vendue uniquement en coffret de trois bouteilles.

VENDANGE ET VINIFICATION

Récolte manuelle en bennes de 40 kg, transport grappes entières. 1er tri dans le vignoble, 2nd tri arrivé en cave. Vinification ancestrale directement en barrique neuves de 228L avec fond ouvert et 10% de grappe entière.

ÉLEVAGE

Élevage de 16 mois en fût de chênes de 228 L.

ACCORDS METS & VINS

Viande rouge, sauce forestière et fromage régionnaux.

TYPE DE SOL

Sol sur gneiss sombre altéré peu profonde

ENCÉPAGEMENT

100% syrah, 40 ans d'âges, rendement 25 Hl/Ha.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

16 à 18°C