

AOP SAINT-JOSEPH ROUGE

Cuvée Osons



AOP SAINT-JOSEPH ROUGE
OSONS

PRÉSENTATION

Premier millésime pour cette cuvée en 2022 pour la famille Chomel. «Fiston, si tu n'oses point, jamais tu avanceras d'un point», voici le proverbe du grand père qui aura aider Samuel à Oser...

...Oser mettre dans cette bouteille le fruit d'une vigne en coteau, d'un petit village ardéchois appelé OZON.

VENDANGE ET VINIFICATION

Voici les vendanges rouge les plus tardives du domaine, récolte à maturité, manuel en palox de 300 kg, 1er tri au vignoble, 2nd tri arrivé en cave. Macération et vinification en cuve thermo régulé avec 10% de vendange entière. Fermentation malolactique en foudre de 30HL.

ÉLEVAGE

Elevage en foudre Marc Grenier de 30 HL pendant 18 mois. Mise en bouteille en une seule mise.

ACCORDS METS & VINS

Cuvée à déguster de préférence 3-4 ans après la mise en bouteille. Potentielle de garde 10 ans. S'accorde parfaitement avec de la viande rouge en sauce et fromage régionale.

TYPE DE SOL

Calcaire rocheux peu profond

ENCÉPAGEMENT

100% syrah. Sélection parcellaire de vigne en coteau sur la commune de Ozon.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

16 à 18°C