



VIGNOBLES CHIRAT

125 Rue du Piaton 42410 SAINT MICHEL SUR RHONE

Tel 04 74 56 68 92 / Fax 04 74 56 85 26

Email : chirat.g@free.fr

www.vignobles-chirat.com

Saint Joseph *Les Côtes*

Cépage : 100 % syrah

Millésime : 2017

Age des Vignes : environ 50 ans

Mode De culture : culture raisonné avec le label HVE

Lieu dit : la Cote et la voturerie et Richagnieux à Chavanay

Terroir : Granite à Muscovite et granite à grain fins

Densité de plantation : entre 7 500 pieds et 9000/ Ha

Vendange: 100 % manuelle

Garde : 5 à 10 ans

Température de service 18 °C

Vinification :

- + Egrappage a 75%
- + Macération et fermentation alcoolique naturel pendant 25 jours en cuve inox avec remontage régulier
- + Décuvage et pressurage et entonnage à chaud après la macération
- + Elevage durant 13 mois en fût 400 litres et 500 Litres (25% de fûts neuf)
- + Fermentation Malo-lactique en fût.
- + Filtration tangentiel et mise en bouteille

Dégustation

Vin de couleur rouge très intense.

Le Premier nez très expressif avec des arômes épices et de fruit rouge très mûr. La bouche est élégante et longue avec une solide structure tannique aux tanins fondus. Le bois est bien intégrés et apporte un côté épicé et vanillé qui accompagne très bien les gibiers. La persistance en bouche est longue et accompagnés par les épices et le fumé.

Accord mets et vins :

- + tapenade d'olive
- + dinde aux marrons
- + magrets de canard
- + gibiers
- + une viande rouge
- + sauté d'agneau



2017 : 15/20 JANCIS ROBINSON
90-92/100 JEB DUNNUCK
91-93+/100 WINE ADVOCATE of Robert PARKER
92/100 DECANTER