



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 : 60% Roussanne et 40% Marssanne

Millésime : 2018

Mode De culture : culture raisonné avec le label HVE

Terroir : Granitique, les vignes sont situées au dessus d'une ancienne Carrière.

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

Vendange: 100 % manuelle

Densité de plantation : 9000 pieds/ Ha

Garde : de 5 ans à 10 ans

Température de service 12 °C

Vinification :

- ✚ Pressurage direct en grappe entière
- ✚ Débourbage à froid.
- ✚ fermentation alcoolique et malo-lactique indigène à basse température en barrique (85%) et en cuve inox
- ✚ Elevage durant 10 mois en fût de 400 et 500 litres (25% de fûts neuf)
- ✚ Filtration tangentiel et mise en bouteille.

Dégustation

Vin de couleur jaune paille clair tirant sur le doré,
Nez de fleurs d'accacia, d'aubépine qui peut aller jusqu' au miel dans quelque année
La bouche d'une grande expression sait marier le gras et la rondeur à une fraîcheur
justement dosée, une pointe de grillé arrive en fin dus à l'élevage

Accord mets et vins :

- ✚ Filet de rouget aux asperges
- ✚ Langoustine aux herbes
- ✚ Viandes blanches
- ✚ Fromage frais

2017 : 3 étoiles Guide Hachette 2020

15.5/20 JANCIS ROBINSON

89/100 JEB DUNNUCK

91/100 WINE ADVOCATE of Robert PARKER

