

VIGNOBLES CHIRAT

125 Rue du Piaton 42410 SAINT MICHEL SUR RHONE

Tel 04 74 56 68 92

Email : chirat.g@free.fr

www.vignobles-chirat.com

Saint Joseph Soliste

Issue d'une sélection parcellaire, cette cuvée provient de notre parcelle la plus sudiste, elle est donc plus charpentée et concentrée que la cuvée LES COTES.



Cépage : 100% Syrah

Millésime : 2018

Mode De culture : culture raisonnée avec le label HVE

Densité de plantation : 10 000 pieds/ Hectares

Production : 1350 bouteilles.

Terroir : Granite du Velay très décomposé.

Lieu dit LES COTES à Serrières

Vendange 100 % manuelle

Température de service : 17° C

Garde : de 5 à 10 ans

Vinification :

- ✚ 100% Vendange entière foulée
- ✚ Macération et fermentation alcoolique naturel pendant 25 jours en cuve inox avec remontage régulier sous chapeau immergé
- ✚ Décuvage et pressurage et entonnage à chaud après la macération
- ✚ Elevage durant 13 mois en fût 225 litres et 500 litres (40% de fûts neufs)
- ✚ Fermentation Malo-lactique en fût.
- ✚ Filtration tangentielle et mise en bouteille sous Azote.

Dégustation

Vin de couleur rouge grenat profond avec reflets violacés.

Premier nez très expressif puis des arômes de fruits rouges mûrs et épices apparaissent.

La bouche est suave avec des notes de fruit rouge tel que la violette et le cassis les notes de poivre et de boisé arrivent en fin de bouche.

Accord mets et vins :

- ✚ Gibier
- ✚ Lieu à la Royal
- ✚ civet de chevreuil
- ✚ Agneau
- ✚ fromages de caractère

2017 : 15.5/20 JANCIS ROBINSON

91-93/100 JEB DUNNUCK

91-93/100 WINE ADVOCATE of Robert PARKER

93/100 DECANTER

