

## GAMME LES INATTENDUES

Cuvée « La Maison de Joseph »  
AOP Saint-Chinian Rouge 2019



LA  
MAISON  
DE  
JOSEPH

SAINT-CHINIAN

Au cœur de l'appellation Saint-Chinian, Saint Cels bénéficie d'un terroir exceptionnel. La nature nous offre tous les composants nécessaires à une belle alchimie. Une grande diversité de sols : côteaux de schistes, des vallons argilo-calcaires autour de Castelbouze, et des galets roulés au bord des cours d'eau du Touloubre et du Vernazobre. Un climat Méditerranéen privilégié, des étés chauds, tempérés par la fraîcheur des nuits. Cette grande amplitude thermique favorise la maturation. La Tramontane, vent du Nord sec et froid vient apporter son aide naturelle à maintenir un bon état sanitaire des vignes. Des cuvées telles des surprises Inattendues au détour d'un millésime....

La maison de Joseph un hommage à ceux qui avant nous ont travaillé cette terre sachant bien que c'est l'autre génération qui en récoltera les meilleurs fruits, plus denses et plus tendus par la minéralité qu'auront conquise les racines. C'est ce que nous offre cette cuvée, une histoire de famille emplie de caractère.

### CEPAGES ET CULTURE

Assemblage en « trio » de Mourvèdre (50%) pour sa puissance et ses arômes de fruits noirs, de Syrah (30%) pour ses notes épicées, et de grenache (20%) pour sa rondeur venant envelopper l'ensemble. Tous les grains de cette cuvée sont issus des vignes les plus anciennes du domaine. Culture en Agriculture Biologique. Enherbement partiel des vignes pour une agriculture agroécologique.

Rendement : < 40 hl/ha L'âge des vignes est de 25 ans

Vendange à maturité optimale pour la recherche d'un bel équilibre.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Cuvaison prolongée pour une extraction lente et délicate des tanins et l'obtention d'une belle matière. Le vin est ensuite partiellement élevé en en fût 18 mois.

14,5% Alc. /Vol.

### DEGUSTATION

La robe est sombre, d'un rubis profond. Le nez puissant et racé sur des notes chaleureuses et sauvages de mûres, cassis. A l'aération des notes truffées et plus épicées apparaissent. En bouche l'attaque une sensation de puissance tout en restant suave et élégant, révélant des tanins fondus et une palette complexe (tabac, truffe, épices orientales). Beaucoup d'harmonie et d'équilibre pour ce vin reçu en héritage.

### A BOIRE

Température de service 16-18°C

Ce vin peut se boire dès à présent. Son potentiel de garde est de 5 à 10 ans.

### ACCORDS METS & VINS

Ce vin se mariera parfaitement avec des plats élaborés et gouteux qui viendront mettre en valeur toute sa richesse. Des plats en sauce tels que civets de sangliers, de biche, mais aussi du bœuf en daube et ses pommes vapeurs.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille (75cl) – Bourguignonne

Cartons de 6 bouteilles à plat avec berceau protecteur

Bouchon en liège naturel et capsule cirée

