



SECRET D'ANTOINE SAINT-JOSEPH



AOP Rouge



Syrah 100% - Vin de garde – vendanges manuelles
Situation géographique : sur les communes de Serrières et Limony

Rendement : 30 à 35 hl/ha

Densité : 6000 p/ha

Sol : granite décomposé

Age des vignes : 50 ans

Raffles à 100 %

Fermentation alcoolique et macération en cuves thermo-régulées pendant 25 jours.

Pigeage 2 à 3 fois par jour pendant 5 jours.

Elevage en barriques de 228 L en totalité pendant 22 mois.



Caractéristiques gustatives :

Visuel : robe sombre à reflets violacés.

Nez : cerise noire, violette et fruits noirs.

Bouche : longue et ample. Tanins fondus et frais

Disponible en 75 cl / 150 cl



Potentiel de garde : 10 ans



A servir entre 16 ° et 18 °



Lièvre à la royale

Sanglier

