



## 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

