



AOP COTES DU RHONE

DOMAINE JAUME

Rouge « Saint Joseph »



Cépages : Syrah

Vinification : L'eraflage est effectué en totalité, ce qui permet d'avoir des macérations longues (environ 4 semaines). Elevage en fût de chêne en totalité pendant 10 mois.

Dégustation : Rouge puissant aux reflets violets, un nez de fruits rouges avec des notes épicées. La bouche est harmonieuse malgré des tanins bien présents. On savourera une belle fraîcheur et une belle longueur sur une finale réglissée.

Accord mets/vin : apogée de cette cuvée entre 3 et 4 ans.
Température de service entre 16 et 18°C