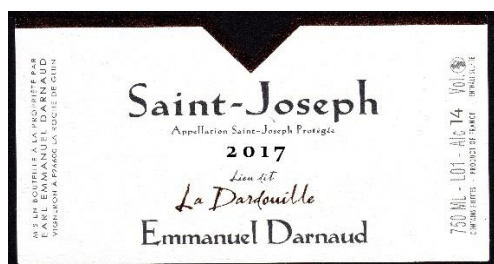


# Saint-Joseph

## Lieu dit « La Dardouille » Rouge 2017



**Domaine :**

**Emmanuel Darnaud**

21 Rue du stade  
26600 La Roche de Glun  
(Drôme - Vallée du Rhône Nord - France)

**Appellation :**

Saint-Joseph

**Couleur :**

Rouge

**Millésime :**

2017

**Date des vendanges :**

Le 13 septembre 2017

**Cépage :**

100 % Syrah

**Degré :**

14°

**Terroir :**

D'origine granitique

**Âge des vignes :**

De 30 à 80 ans

**Culture :**

Sols travaillés, vendanges manuelles

**Vinification / Elevage :**

Egrappage sur 80 % de la production, puis fermentation en cuves bois ouvertes (15 à 20 jours) / Elevage en barriques ou demi muids de 1 à 2 vins (durée environ 18 mois)

**Dégustation :**

**Couleur :** Robe grenat aux reflets violets, il laisse percevoir une texture élégante et charnue

**Nez :** Fin et ouvert, aux parfums de fruits noirs comme la mûre ou le cassis. Pointe épicée et minérale

**Bouche :** Bouche délicate et dense. Les tannins sont droits et structurants. Ils dégagent un certain caractère avec de jolis arômes de fruits noirs et d'épices

**Accords :** Filet de bœuf charolais grillé, asperges vertes sautées et béarnaise onctueuse ; Filet de canette au poêlon, oignons grelots et purée truffée ; Fromage de vache type Chaource de Champagne

**Potentiel de garde :**

Cette matière fine et dense se magnifiera encore plus dans 5 à 10 années