

# Saint Joseph Rouge

## Cuvée "Lieu-dit La Dardouille"


« Notre bureau préféré ! Une vue panoramique qui va de l'Hermitage au château de Crussol en passant par la Vallée du Rhône.

Cette fois, c'est la fougue de la "Dardouille" qu'il faut appréhender. En effet, ce Saint Joseph nous confère fraîcheur et minéralité. La vendange "entière" et les demi-muids nous aident à la dompter ! Nous adorons l'expression de la syrah à travers cette parcelle. »



**Domaine :** **Emmanuel Darnaud**  
21 Rue du stade  
26600 La Roche de Glun  
(Drôme - Vallée du Rhône Nord - France)  
04.75.84.81.64  
[emmanuel.darnaud26@orange.fr](mailto:emmanuel.darnaud26@orange.fr)

**Appellation :** Saint-Joseph  
**Couleur :** Rouge  
**Cuvée :** "Lieu-dit La Dardouille"  
**Cépage :** 100 % Syrah  
**Rendement :** 30-35 Hectolitres/Hectare  
**Terroir :** D'origine granitique  
**Climat :** Continental, d'influence méditerranéenne  
Pluviométrie modérée  
**Âge des vignes :** Plus de 30 à 90 ans

**Culture :**  Sols travaillés, vendanges manuelles, cultivées en agriculture Biologique (certifié par Ecocert depuis 2023)

**Vinification / Élevage :** La parcelle est vinifiée en cuves béton ou inox (durée environ 15 jours). L'élevage se fait principalement en demi-muids - durée de 15 à 18 mois). On note une partie de vendange entière selon le millésime. La mise en bouteille s'effectue à la propriété

**Potentiel de garde :** Ce vin peut se déguster maintenant si on l'ouvre quelques minutes avant de le servir et éventuellement en carafe. Il pourra également se garder une bonne dizaine d'année. Servir entre 10 et 12 °C

**Notes de dégustation :** .....  
.....  
.....