

## Saint-Joseph "Les Granits"

### Le cépage

Marsanne.

Sélection de nos plus vieilles vignes de Marsanne sur nos meilleurs terroirs de Saint-Joseph.

### Le terroir

Coteaux granitiques très pentus au Sud de la commune de Tournon.

### Les vendanges

Les raisins sont vendangés manuellement à très bonne maturité, avec un degré naturel souvent supérieur à 12,5 % vol.

### La vinification

Pressurage du raisin entier. Débourage de 24 à 48 heures. Fermentation pour moitié en cuves et moitié en demi-muids.

### L'élevage

Élevage sur lies pendant 8 à 10 mois, avec bâtonnages. Assemblage des deux parties avant la mise en bouteille.

### La dégustation

**Robe** : jaune or.

**Nez** : minéral avec des notes florales de chèvrefeuille et de lys dans sa jeunesse, Tabasco, cire, miel.

**Bouche** : bien équilibrée et grande harmonie de ce vin avec une finale finement épicée évoluant sur le miel avec l'âge.

Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

### Grape variety

Marsanne.

Selection of our oldest Marsanne vines on our best Saint-Joseph soils.

### Terroir

Very steep granite slopes in the south of Tournon.

### Harvest

The grapes are hand-harvested once very ripe. The natural alcohol content is often above 12,5% vol.

### Vinification

Pressing of the whole grapes. Cold settling between 24 and 48 hours. Half of the wine is fermented in vats, the other part in big wooden barrels (600 liters).

### Maturing

Ageing takes place on lees from 8 to 10 months, with stirrings.

The two parts are blending before bottling.

### Tasting

**Colour**: golden yellow.

**Nose**: mineral with floral overtones of honeysuckle and lily in its youth, Tabasco, wax, honey.

**Palate**: well-balanced. A very harmonious wine with a subtle final of spices developing into honey with ageing.

According to the vintage, the wine can be kept from 30 to 60 years, indeed from 50 to 75 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter  
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter

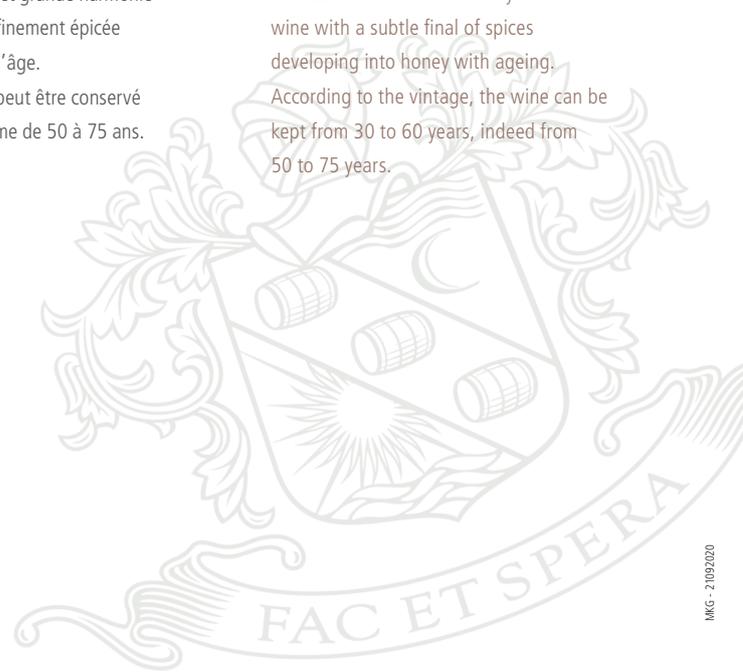
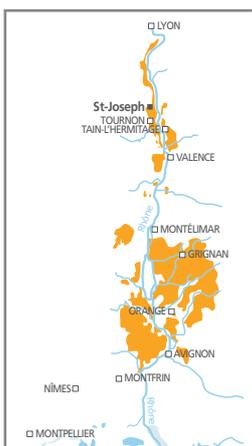


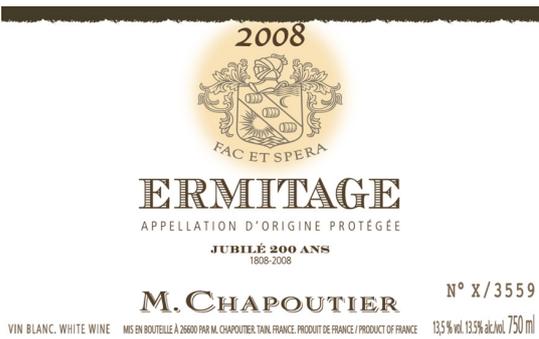
Contrôlés par Ecocert France SAS

BIODYVIN



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »





## Ermitage "Jubilé 200 ans"

### Les cépages

100 % Marsanne.

### Grape varieties

100% Marsanne.

### Le terroir

Assemblage provenant des différentes parcelles de l'Ermitage, des lieux-dits des Murets (galets sur des argiles rouges), du Méal (alluvions fluvio glaciaires, poudingues et loess) et de l'Ermite (arènes granitiques).

### Terroir

The blend comes from different Ermitage plots located in the Les Murets (pebbles over red clay), Le Méal (fluvio-glacial alluvium, pudding stone and loess) and l'Ermite (granitic sands) 'lieux-dits'.

### Les vendanges

Vendanges manuelles.

### Harvest

By hand.

### La vinification

Les différentes parcelles ont été récoltées et vinifiées séparément. Pressurage en grappes entières, fermentation lente en levures indigènes. Bâtonnages réguliers des lies. Les Lieux-dits ont ensuite été assemblés en vue de l'élevage.

### Vinification

The grapes from the different plots are harvested and vinified separately. The bunches are pressed whole and then undergo a slow fermentation using native yeasts. The lees are regularly stirred up (bâtonnage). The wines from the 'Lieux-dits' are then blended ready for ageing.

### L'élevage

35 % de l'assemblage a été élevé en cuve inox et 65 % en demi-muid pendant 15 mois.

### Maturing

35% of the blend is aged in stainless-steel vats and 65% in demi-muids for 15 months.

### La dégustation

**Robe :** or clair aux reflets brillants.

**Nez :** complexe aux notes d'amande, légèrement brioché. À l'aération, des notes de chèvreuille, ainsi qu'une pointe anisée de fenouil ressortent. S'en suivent

des nuances pralinées, de miel d'acacia, de fruits à chair jaune et de zestes confits.

**Bouche :** attaque ample, à la texture crémeuse. L'équilibre est apporté par une pointe végétale fraîche.

Les nuances de caramel au lait et la beauté des amers signent une finale persistante et sapide.

### Tasting

**Colour:** clear gold hue with bright highlights.

**Nose:** complex nose with notes of almonds and a slight brioche character. After aeration, notes of honeysuckle and an aniseedy touch of fennel start to come through. These are followed by hints of praline, acacia honey, yellow-fleshed fruit and candied citrus.

**Palate:** broad on entry to the palate with a creamy texture. The balance is provided by a slight fresh vegetal overtone. The long-lingering and very pleasant finish shows hints of fudge along with some lovely bitters.

### Avec ce vin nous avons aimé :

brouillade de truffe, raviole de foie gras et poire, tajine de lotte à l'ail en chemise.

**Température de dégustation :** 12-14 °C.

**Potentiel de garde :** 10 à 15 ans.

### Recommended food pairing:

brouillade de truffe fresh eggs, foie gras ravioli with pear, burbot tajine with unpeeled garlic cloves.

**Serving temperature:** 12-14°C.

**Ageing potential:** 10-15 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Issus de raisins Demeter  
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

