



Saint-Joseph “Deschants”

Le cépage

Marsanne.

Le sol

L'appellation Saint-Joseph s'étend sur une cinquantaine de kilomètres en rive droite du Rhône, de Chavanay au Nord, à Guilherand-Granges, aux portes de Valence, au sud. La vigne, majoritairement exposée à l'Est, s'y implante sur d'abrupts coteaux de gneiss, de granite localement schisteux, ponctuellement plaqués de lentilles de loess. Cette variété des substrats nous permet de conjuguer complexité, volume et tension dans notre cuvée Deschants.

La vinification

Dès son arrivée à la cuverie, la vendange est pressée en raisins entiers. Débourage statique à froid de 24 à 48 heures. Les températures de fermentation sont régulées par circulation d'eau froide. Une partie du vin est vinifiée en fûts de chêne alors que le reste se fait en cuves inox.

L'élevage

L'élevage se fait sur lies avec bâtonnage. Les deux vins sont assemblés avant la mise en bouteille (8 à 9 mois après la récolte).

La dégustation

Robe : jaune pâle avec des reflets verts.

Nez : minéral, de pierre à fusil caractéristique du granit, grillé, des notes fruits secs.

Bouche : attaque franche et ronde, finale florale et miellée.

Grape variety

Marsanne.

Soil

The Saint-Joseph appellation extends around fifty kilometres on the right bank of the River Rhone, from Chavanay in the north to Guilherand-Granges, near Valence, in the south. The mainly-east facing vineyards are planted on the steep slopes of gneiss and local granite schist, occasionally coated with lenses of loess. This variety of substrates enables us to combine complexity, volume and tautness in our Deschants wine.

Vinification

On their arrival at the winery, the whole grapes are pressed. A cold-static-settling is performed from 24 to 48 hours. The temperatures of fermentation are regulated by cold water circulation. A part of the wine is vinified in oak casks and the other part in stainless vats.

Maturing

Ageing is carried out on lees with stirrings. The two wines are blending just before bottling (from 8 to 9 months after harvesting).

Tasting

Colour: pale yellow with green lights.

Nose: mineral, gun-flint (characteristic of the granite), roasted aromas, hint of dried fruits.

Palate: frank and round attack, floral and honeyed finish.

