

## Saint-Joseph "Les Granilites"

**Le cépage**  
Marsanne.

**Le potentiel de garde**  
De 3 à 5 ans.

**Le terroir**  
Une terre de granites issue de l'altération géologique, des apports éoliens pour des sols filtrants et limitants. Nous y retrouvons les principaux éléments pédoclimatiques des grands Saint-Joseph. Ces cinétiques de maturation, ralenties, offrent au vin "Les Granilites" un potentiel de fraîcheur, de minéralité et de tension particulièrement intéressant.

**Les parcelles**  
Les parcelles de vignes sont situées sur les communes de Charnas, Tournon et Mauves, le berceau de l'appellation. L'altitude et l'exposition au vent, notamment le mistral permettent une autorégulation naturelle des ravageurs tout en apportant de la fraîcheur tout au long de l'été. Les parcelles sont principalement exposées Sud-Est.

**Les vendanges**  
Manuelles, temps sec et ensoleillé.

**La vinification**  
Le pressurage est direct en vendange entière, suivi d'un débourbage à froid de 48 h. Les fermentations sont réalisées en fûts de 600 litres en levures naturelles.

**L'élevage**  
L'élevage dure 8 mois. Durant les deux premiers mois, un travail des lies est effectué pour maintenir et limiter l'oxydation du vin. L'élevage se fait à 75 % en cuves inox afin de préserver la fraîcheur et la minéralité. Les 25 % restants correspondent à un élevage en demi-muids qui apporte de la consistance, de la puissance et également de complexité aromatique au vin "Les Granilites".

**La dégustation**  
**Robe** : jaune intense, aux reflets brillants verts.  
**Nez** : frais, aux notes délicates de fleurs blanches et de fruits à chair blanche (pêche, poire), notes gourmandes soulignées d'un joli boisé fondu.  
**Bouche** : attaque fraîche et équilibrée, joli volume aux notes gourmandes de dessert, tension minérale et une finale longue et persistante.

**L'anecdote**  
Le nom du vin "Les Granilites" est un terme minéralogique signifiant granite à petits grains, il fait référence au sol granitique dans lequel les vignes poussent.

**Grape variety**  
Marsanne.

**Ageing potential**  
3 to 5 years.

**Terroir**  
Here there is granite terrain formed by geologic alteration, and content carried in by the wind ensuring that the soils are good for water filtration and restriction. The principal soil and climate components that make for great Saint-Joseph wines can be found. These kinetics of slow maturation, give "Granilites" a potential for freshness, minerality and a particularly interesting tautness.

**Parcels**  
The parcels of vines are located in the districts of Charnas, Tournon and Mauves, where the principal soil and climate components that make for great Saint-Joseph wines can be found. The altitude and wind exposure (including the Mistral) ensure natural regulation of pests while providing freshness throughout the summer. The parcels are mainly south-east facing.

**Harvest**  
By hand in dry, sunny weather.

**Vinification**  
The entire harvest is pressed directly, followed by cold settling for 48 hours. Fermentation takes place in 600 litre casks with natural yeasts.

**Ageing**  
Ageing for 8 months. During the first two months, the lees are stirred to control and limit oxydation of the wine. 75% of ageing takes place in stainless steel tanks to preserve the wine's freshness and minerality. The remaining 25% is matured in demi-muids (600l barrels) which gives "Les Granilites" consistency, power and aromatic complexity.

**Tasting**  
**Colour**: strong yellow with bright green highlights.  
**Nose**: fresh, with delicate notes of white flowers and white-fleshed fruit (peaches, pears), delicious aromatic notes, underscored by lovely, smooth oakiness.  
**Palate**: fresh and well-balanced on entry, nice volume with delicious, dessert-like notes, mineral tautness and a long lingering finish.

**Anecdote**  
"Les Granilites" is a mineralogical term which refers to the fine-grained granite that forms the granite-based soil in which the vines grow.

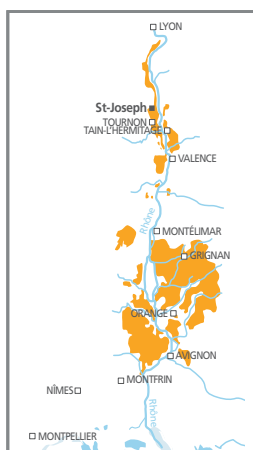
Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



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



Les vins issus de la gamme Prestige sont porteurs de notre histoire. Ils sont synonymes de qualité, de savoir-faire et d'héritage.  
The Prestige range of wines are the bearers of our history. They are synonymous with quality, know-how and heritage.



# Condrieu “Invitare”

**Le cépage**  
Viognier.

**Le potentiel de garde**  
5 ans.

## Le sol

Les sols sont composés de schistes et de granites altérés qui se retrouvent dans le vin par une puissance aromatique ainsi qu'une grande complexité. Ce type de sol est également vecteur de fraîcheur et minéralité pour le vin.

## Les parcelles

Les coteaux de l'appellation sont aussi raides qu'en Côte-Rôtie. Les parcelles, exposées au sud et au sud-est, sont principalement situées sur les communes de Condrieu, Chavannay et Limony.

## Les vendanges

Récolte manuelle à maturité parfaite.

## La vinification

Après pressurage, on effectue un débouillage statique par le froid pendant 48 heures. La fermentation alcoolique s'effectue en cuves inox à des températures comprises entre 16 et 18°C avec une partie sous bois.

## L'élevage

Élevage court, de 8 mois environ, sur lies pour préserver la fraîcheur et le caractère variétal du cépage. L'élevage est réalisé sous bois pour apporter de la complexité et de l'amplitude au vin. 15 % s'effectue en fûts neufs pour préserver la fraîcheur et minéralité du fruit. Les 85 % restant sont élevés en demi-muids de un à deux vins, ce qui confère de la consistance, de la puissance et de la complexité aromatique au vin.

## La dégustation

On retrouve dans “Invitare” l'authenticité de l'appellation Condrieu avec des notes de pêche blanche, de fruits confits ainsi qu'une belle tension.

**Robe** : or soutenu, jaune doré avec quelques reflets verts.

**Nez** : très fruité, fruit exotique, ananas, fleur d'acacia, litchi, pêche, abricot.

**Bouche** : rond, plein, très long en bouche, finale vanillée.

## L'anecdote

Du latin, “Inviter” en français. Le Condrieu “Invitare” est une invitation à partager un moment convivial.

**Grape variety**  
Viognier.

**Ageing potential**  
5 years.

## Soil

The soils are composed of schist and altered granites which come through in the wine as aromatic power and great complexity. This type of soil also gives the wine freshness and minerality.

## Parcels

The slopes of this appellation are as steep as those of the Côte-Rôtie appellation. The south and southeast-facing parcels, are mainly located in the communes of Condrieu, Chavannay and Limony.

## Harvest

Hand-harvested at optimal maturity.

## Vinification

After pressing, the must is cold-settling for 48 hours. Alcoholic fermentation occurs at temperatures between 16 and 18°C with a part ageing in oak casks.

## Ageing

Short ageing on the lees of around 8 months to preserve freshness and the varietal character of the grape. Ageing is carried out in wood to give the wine complexity and magnitude. 15% of the wine is aged in new barrels to preserve the freshness and minerality of the fruit. The remaining 85% are aged in demi-muids previously used for one to two vintages, which gives the wine consistency, power and aromatic complexity.

## Tasting

“Invitare”, with its notes of white peaches, candied fruit and nice taut acidity, shows us the authentic character of the Condrieu appellation.

**Colour**: deep gold, golden yellow with green lights.

**Nose**: very fruity, exotic fruit (pineapple), acacia blossom, litchi, apricot and peach.

**Palate**: round, full, good length in mouth with a final of vanilla.

## Anecdote

From the Latin, «to invite». This Condrieu “Invitare” is an invitation to a very enjoyable drinking experience.

