



Crozes-Hermitage "Les Meysonniers"

Le cépage

Syrah.

Le potentiel de garde

De 5 à 7 ans.

Le terroir

Coteaux orientés plein sud. Le sol est constitué d'un mélange d'argiles, de galets et de graviers. Terroir alluvial de Crozes-Hermitage façonné par les terrasses du Rhône et de l'Isère.

Les parcelles

Les parcelles sont situées principalement sur des plaines en légère pente et bénéficiant de belles expositions.

Les vendanges

Récolte manuelle à maturité.

La vinification

Notre Crozes-Hermitage est vinifié de façon traditionnelle avec remontages et pigeages en cuves béton. Ce vin est issu de l'agriculture biologique. L'arrêt de tout produit chimique (et notamment les herbicides) permet à la vigne, via le travail du sol, de plonger son système racinaire au plus profond, au coeur même de son terroir. Cet enracinement en profondeur entraîne un comportement physiologique de la vigne plus régulier et offre une bien meilleure résistance aux "à coup" et caprices climatiques.

Au niveau des vins on perçoit rapidement des équilibres plus subtils, une minéralité marquée qui différencie ce vin d'autres Crozes-Hermitage issus de ce terroir sédimentaire. La vinification et l'élevage en cuve béton met en valeur ces équilibres subtils.

L'élevage

L'élevage dure environ 12 mois. 85 % sont réalisés en cuves béton afin de préserver la fraîcheur et la minéralité du fruit. Les 15 % restants sont en fûts ce qui donne au vin de la consistance, de la puissance au vin ainsi que de la complexité aromatique.

La dégustation

"Les Meysonniers" est un vin avec des tanins charnus, beaucoup de gourmandise (notes florales et de fruits noirs) et également de l'élégance.

Robe : rouge violacé très intense.

Nez : fruits rouges, cassis et framboise, puis violette.

Bouche : ample et ronde, finale de fruits cuits et vanillée.

L'anecdote

Le nom, "Les Meysonniers" correspond au nom du premier propriétaire.

Grape variety

Syrah.

Ageing potential

5 to 7 years.

Terroir

South facing slopes. The soil consists of a mixture of clay, pebbles and gravel. The alluvial terroir of Crozes-Hermitage was formed by terraces from the Rhône and Isère rivers.

Parcels

The parcels are situated mainly on gently sloping plains and are well-exposed.

Harvest

The grapes are hand-harvested at maturity.

Vinification

Our Crozes-Hermitage is vinified traditionally with punching down and pumping over taking place in concrete tanks. This wine is made from organically grown grapes. The exclusion of all chemical products (in particular herbicides), and the ploughing of the vineyards, enables the vine to plunge its root system deep down into the heart of the soil.

Deeper root systems make the vine's physiological behavior more even, and provide better resistance to sudden and variable weather conditions.

As to the wines, a more subtle balance and a pronounced minerality set this wine apart from other Crozes-Hermitage wines produced from this sedimentary soil. Vinification and ageing in concrete tanks enhances the subtlety of the balance.

Ageing

Around 12 months ageing. 85% of which takes place in concrete tanks to preserve the freshness and minerality of the fruit. The remaining 15% is aged in barrel which gives the wine consistency and power, along with aromatic complexity.

Tasting

"Les Meysonniers" is a wine with fleshy tannins, and loads of floral and black fruit notes, as well as elegance.

Colour: very intense purplish red.

Nose: red fruits, blackcurrant and raspberry, followed by violet aromas.

Palate: ample and round, finale of stewed fruits and vanilla.

Anecdote

"Les Meysonniers" is the name of the first owner.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :

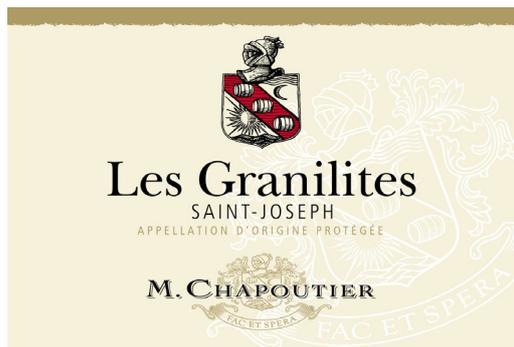


Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



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





Saint Joseph “Les Granilites”

Le cépage

Syrah.

Le potentiel de garde

De 5 à 10 ans.

Le terroir

Une terre de granite 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.

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

Les fermentations sont initiées en levures indigènes et se font en cuves béton thermorégulées.

Une macération de 4 semaines est réalisée, suivie d'une fermentation malolactique en fûts.

L'élevage

Il est réalisé à 25 % en fûts de chêne (100 % français), ce qui donne au vin de la consistance, de la puissance et également de la complexité aromatique. Les 75 % restants correspondent à un élevage en cuves béton, ce qui permet de préserver la fraîcheur et la minéralité de la syrah.

La dégustation

“Les Granilites” est un vin minéral.

Son terroir lui confère une puissance en tension avec une structure tannique ciselée.

Robe : rouge grenat, aux reflets violette.

Nez : belle intensité de notes de fruits noirs sauvages (cassis, mûres), notes minérales (graphite), soulignées d'un joli boisé fondu.

Bouche : belle attaque suave, équilibrée.

Les tanins sont fins et serrés, belle tension minérale du granite. Finale persistante avec de très jolies notes de fruits noirs.

L'anecdote

Le nom de l'appellation fait référence au prénom de Joseph, époux de Sainte Marie. Il a été donné par les Jésuites (communauté religieuse).

Grape variety

Syrah.

Ageing potential

5 to 10 years.

Terroir

Granite terrain created by the wind and geological alteration resulting in restrictive soils with good drainage. Here we find the principal soil and climatic elements of great Saint-Joseph wines. These slow kinetics of maturation give the “Granilites” wine great freshness, minerality, and acidity potential.

Parcels

The parcels of vines are located in the communes of Charnas, Tournon and Mauves, the birthplace of the appellation. The altitude and exposure to wind (including the Mistral) ensure that there is a natural self-regulation of pests, while providing cool air throughout the summer. The parcels are primarily southeast facing.

Harvest

By hand in dry, sunny weather.

Vinification

Fermentation is brought on by indigenous yeasts and takes place in temperature-controlled concrete tanks. A maceration

lasting 4 weeks is carried out, followed by malo-lactic fermentation in barrels.

Ageing

Il est réalisé à 25 % en fûts de chêne (100 % français), ce qui donne au vin de la consistance, de la puissance et également de la complexité aromatique. Les 75 % restants correspondent à un élevage en cuves béton, ce qui permet de préserver la fraîcheur et la minéralité de la syrah.

Tasting

“Les Granilites” is a mineral wine. Its terroir provides it with lovely taut acidity and a well honed tannic structure.

Colour: garnet red with purple highlights.

Nose: nice intensity of wild dark berry notes (blackcurrant, blackberries), mineral notes (graphite), underscored by lovely, smooth oakiness.

Palate: soft and well-balanced on entry. Fine, tight tannins, beautiful mineral tautness derived from the granite. Long-lasting finish with lovely dark berry notes.

Anecdote

The appellation's name refers to the first name of Joseph, the husband of the Virgin Mary, a name given to it by the Jesuits (a religious community).

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



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

