

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.

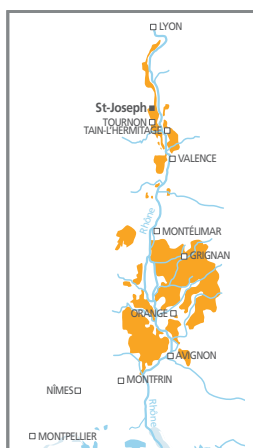
Pour connaître les certifications par millésime des vins :



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.