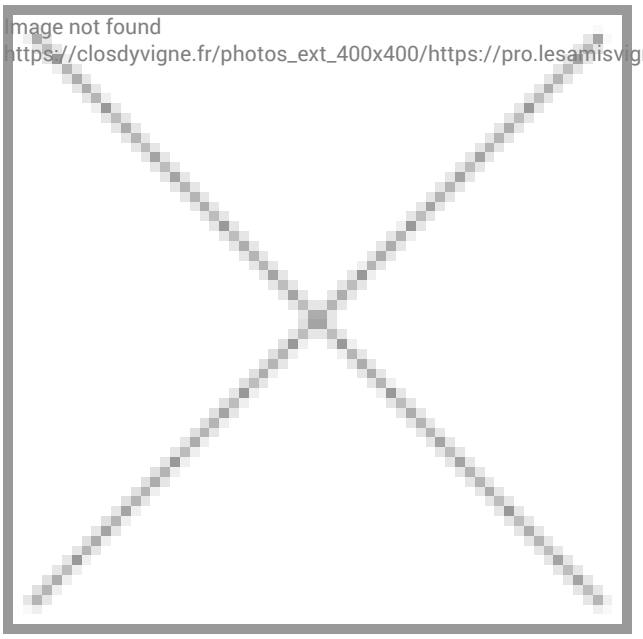
PONCEAU 2023 ST JOSEPH ROUGE

PASCAL MARTHOURET



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Vin typique de l'appellation avec des aromes de fruits rouges (cassis, groseille) et d'épices . Les tanins sont tout en finesse et laissent augurer une bonne tenue dans le temps.

- Syrah 100%

Accords mets et vins

Viandes rouges, gibiers, agneau, et cuisine épicée s'accorderont très bien avec ce vin. Certifié Gueuleton.

Détails

Domaine : Pascal Marthouret
Couleur : Rouge
Millesime : 2023
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Saint-Joseph
Nom du Vigneron : Pascal Marthouret

Caractéristiques

Terroir : Granitique altéré
Cépage : 100% Syrah
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Vendanges egrappées en totalité, macération préfermentaire à froid afin d'extraire le maximum de fruits et post fermentaire à chaud cuvaison 30 jours environ
Elevage : 12 mois en futs de 0 à 5 vins

Dégustation

Robe : Grenat, intense et brillante
Nez : fruité arômes cerise cassis
Bouche : Un départ tout en finesse sur le fruit
Finale : une finale explosive avec des tanins puissants mais soyeux
Garde : 5 ans
Température de service : 18°

HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine crée en 2000 suite à une reconversion professionnelle. Fils d'agricultrice, passionné par le vin et la terre, je m'installe en tant que vigneron avec pour objectif de maîtriser toute la chaîne de production de la plantation des vignes à l'élaboration des vins. Actuellement, le domaine comprend 8 ha répartis AOC Condrieu, Saint Joseph et vins de pays et vins de seyssuel. Le vignoble est conduit en agriculture raisonnée : travail du sol , limitation des intrants au minimum.


Image not found
https://closdyvigne.fr//photos_300x100/LOGO clos d'yvigne (1).png