

*Saint-Joseph*  
Appellation Saint-Joseph contrôlée



*Cuvée Patagone*



2008

Vin artisanal sélectionné et mis en bouteille par  
**Benoît ROSEAU**



12,5% vol

75 cl

**Benoît ROSEAU**

Vin artisanal en vallée du Rhône

*Saint Joseph 2008 Cuvée Patagone*

**Appellation** : Saint Joseph

**Millésime** : 2008

**Couleur** : Rouge

**Cépage** : Syrah

**Quantité produite** : 600 bouteilles

**Terroir** : sol peu profond sur roches métamorphiques granitiques

**Climat** : continental modéré, étés chauds et secs, pluviométrie régulière les autres saisons.

**Caractéristiques :**

Ce vin se vendait déjà au XVIème siècle. Il était apprécié à la table des rois de France. Au XVIIIème siècle, les Jésuites de Tournon lui donnèrent son nom actuel. C'est entre 1956 et 1969 que tous les vignobles de cette partie des Côtes du Rhône ont été regroupés et consacrés A.O.C. Locale Saint-Joseph.

**Vinification et élevage:**

- Vendangé à la main, le raisin est égrappé et encuvé,
- Cuvaision longue,
- Fermentation malolactique,
- Elevage : 18 mois en demi muids de de chêne de 600L,
- Mise en bouteille : pas de collage, filtration légère (5ym).

**Dégustation :**

- Couleur soutenue framboise à reflet mauve et fauve,
- Nez abouti et discret qui mêle un fruit compoté et des épices : rose séchée, griotte, prunelle et coing, camphre et quatre épices, tabac,
- Bouche ronde, à la texture franche et des tannins soyeux.

**Accord met et vin :**

A déguster autour de 18°C sur un boudin au 2 pommes, saucisson cuits dans une sauce au vin, volaille en sauce ou tout simplement un poulet rôti.