



« Les Trésors naissent au cœur des parcelles les plus mythiques du Domaine Guigal, bénéficiant de toutes les attentions depuis la vigne jusqu'aux caves, ils incarnent à eux seuls l'inspiration et l'héritage de siècles de viticulture sur un terroir d'exception ».

## SAINT-JOSEPH « VIGNES DE L'HOSPICE »

Issu d'une formation géologique unique et proche de la célèbre colline des « Bessards » en Hermitage, ce Saint-Joseph possède l'élégance de son Appellation et la puissance de son voisin en face du fleuve.



### TERROIR

**Géologie du sol :** Vignes très escarpées dans un coteau granitique



**Encépagement :** 100% syrah

**Âge moyen des vignes :** 60 ans en moyenne

**Rendements :** 39 Hl / hectare.

### VINIFICATION

Vinifications traditionnelles avec contrôle des températures de fermentation autour de 33°C.



### ÉLEVAGE

Elevé 30 mois en fûts de chêne neufs

### DÉGUSTATION

**Visuel :** Robe rouge sombre.

**Olfactif :** Nez complexe à dominantes de fruits noirs et d'arômes délicats du bois neuf. Le nez est puissant et intense.

**Gustatif :** L'attaque en bouche est puissante. Les tanins sont très présents mais restent fins et élégants.

**Ensemble :** Issu d'une formation géologique semblable à la célèbre colline des Bessards en Hermitage, ce Saint-Joseph possède la finesse de son Appellation et la puissance de son voisin en face du fleuve.



### SERVICE

**Température de service :** 16°C à 18°C.

**Durée de conservation :** 15 ans environ.

**Accords mets / vins :** Gibier, viandes rouges, fromages affinés.