



« Le choix d'un élevage soigné et le travail minutieux de sélection puis d'assemblage effectués par Marcel et Philippe Guigal subliment la constance et l'excellence des vins de La Collection, véritables références dans les grandes appellations Rhodaniennes ».

## SAINT-JOSEPH ROUGE

Les petits fruits noirs et les tanins nobles permettent à ce vin de représenter dignement cette Appellation montante du Rhône Nord.



### TERROIR

**Géologie du sol :** Sols calcaires sablo-caillouteux.

**Encépagement :** 100% Syrah



**Âge moyen des vignes :** Entre 20 et 50 ans. Les vignes sont situées très majoritairement sur les communes de Tournon, Mauves et Sarras.

**Rendements :** 38 Hl / hectare.

### VINIFICATION

Fermentations alcooliques en cuves inox à haute température.



### ÉLEVAGE

Élevé sous bois en fût de 2<sup>e</sup> rotation pendant 28 mois.

### DÉGUSTATION

**Visuel :** Robe rouge sombre à reflets violacés.

**Olfactif :** Nez puissants à dominantes de fruits rouges et d'arômes délicats du bois.

**Gustatif :** En bouche, l'attaque est franche et sur le fruit, les tanins plutôt arrondis.

**Ensemble :** Vin riche, équilibré et élégant.



### SERVICE

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

**Durée de conservation :** 10 ans environ.

**Accords mets / vins :** Charcuterie, viandes rouges et fromages.