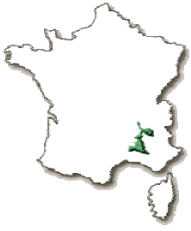


# Saint Joseph La Cote



## Grand Vin de la vallée du Rhône

- **Le vigneron** : Famille Grangier
- **Production annuelle moyenne** : ..... btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl
  
- **Cépage(s)** : Syrah 100%.
- **Type de Sol** : Sol filtrants, caillouteux et peu profond. Roche mère granitique.
- **Rendement** : 37 hl/ha
- **Age des vignes** : 46 ans
- **Vendange** : manuelle

### Vinification:

Les raisins sont vendangés manuellement avec un premier tri à la parcelle. A la cave, tri et égrappage total. Cuves inox pendant 3 semaines avec contrôle des températures. Pigeage et remontage régulier

### Elevage:

élevé en fût de chêne durant 18 mois



*«Notre parcelle "La Côte" est issue des meilleurs coteaux de Chavanay. Vous apprécierez ce vin par sa puissance etsa concentration, ses arômes de fruits rouges et ses notes épicées.»*

### Tenue et conservation

Garde 8 ans



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12-14 C

Il accompagne les mets relevés, les viandes et les fromages.

## Récompenses :

- 15/20 Bettane & Desseauve 2015
- Gilbert & Gaillard, médaille d'or



### Le MOT DU VIGNERON :

*« richesse et complexité caractérise cette cuvée »*



# Saint Joseph La Cote



## Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower** : family Grangier
- **Annual production** : ..... btles
- **% Alc.** : 12.5%/vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : Syrah 100%.
- **Type of soil** : Filter ground, stony and shallow. Granitic source rock.
- **Yield**: 37 hl/ha
- **Age of the vine**: 46years
- **Harvest**: Manual

### Vinification:

The grapes are harvested manually with a first selection in the plot. In the cellar, sorting and total de-stemming. Stainless steel tanks for 3 weeks with temperature control. Punching and regular assembly.

### Maturing:

18 months in oak barrels



*"Our land" La Cote " is derived from the best slopes of Chavanay. Enjoy this wine with its power and its concentration, aromas of red fruit and spicy notes. "*

### Aging potential :

8 years



### Culinary agreements:

To serve at 12-14 ° C  
It accompanies seasoned dishes, meats and cheeses.

## AWARDS :

- 15/20 Bettane & Desseauve 2015
- Gilbert & Gaillard, medaille d'or



### Winemaker comments ::

*« richness and complexity characterizes this wine »*