

SAINT-JOSEPH 'Les Capelets' Pierre Amadiou

Saint-Joseph is een appellatie in de Noordelijke Rhône waar hoofdzakelijk rode wijn wordt gemaakt, al is er ook zo'n 10% wit. Het heeft sinds 1956 de Appellation Controlé (AOC) status en de wijn is in principe gemaakt met uitsluitend 'Syrah', maar er mag ook maximum 10% 'Roussanne' en 'Marsanne' worden toegevoegd. Typisch aan deze streek is dat de wijngaarden gelegen zijn op steile hellingen en terrassen, niet makkelijk om hier in de wijngaard te werken. 'Pierre Amadiou' moeten we u waarschijnlijk niet meer voorstellen. Het is een gereputeerd wijnhuis uit Gigondas dat dus ook Noordelijke Rhône maakt. De druiven voor hun St. Joseph worden volledig met de hand geplukt als ze ideaal rijp zijn. De gisting op temperatuur gecontroleerde roestvrij stalen tanks wordt gevolgd door een verblijf van 12 maanden op eiken hout. 70% in grote eiken kuipen, 30% op gewone eiken vaten van 2 jaar. Het resultaat is een wijn met een mooie neus van zwarte bes, framboos en cassis, en een aangename volle smaak met heel wat zwart en blauw fruit en een voorbeeldige elegantie en klasse. Op zijn best op 16 à 17 graden en dit tussen zijn derde of vierde en achtste jaar bij gebakken of gegrild vlees, wild, gevogelte of allerlei kazen. Heel mooi!

Artikelnummer:	393J
Land:	Frankrijk
Regio:	Côtes-du-Rhône
Druivensoort:	Syrah
Rijping op vaten:	12 maand

SAINT-JOSEPH 'Les Capelets' Pierre Am...

Saint-Joseph est une appellation située dans la vallée du Rhône septentrional, réputée pour ses vins rouges, même si elle produit aussi 10% de vins blancs. La région, qui a accédé au statut d'appellation contrôlée en 1956, produit en principe des vins à base du seul cépage syrah, mais la loi autorise l'ajout de 10% de roussanne et de marsanne. L'appellation Saint-Joseph se caractérise par ses vignobles situés sur des pentes escarpées et des terrasses, ce qui n'est pas de nature à faciliter le travail dans la vigne. Il est sans doute inutile de vous présenter Pierre Amadiou, ce négociant en vin célèbre de Gigondas, qui élabore donc également des vins dans le Rhône septentrional. Les raisins qui entrent dans le Saint-Joseph sont vendangés à la main à maturité parfaite. La fermentation dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées est suivie par un séjour de douze mois en fûts de chêne : 70% dans des foudres et 30% dans des barriques de chêne de deux vins. Résultat : un vin au nez flatteur de cassis, de framboise et d'autres petits fruits rouges. En bouche, saveur pleine et agréable de petits fruits rouges et noirs, avec une élégance et une classe étonnantes. A servir de préférence à 16-17 degrés entre sa troisième ou quatrième et sa huitième année en accompagnement de viandes rôties ou grillées, de gibiers, de volailles et de nombreux fromages. A découvrir !

N°:	393J
Pays:	France
Région:	Côtes-du-Rhône
Cépage:	Syrah
Vieillessement en fûts:	12 mois