

*J. Boutin*



*Parcelle de Jean*  
**Aop Saint Joseph**

**VITIGNO**

Syrah, Roussanne

**ZONA DI PRODUZIONE**

I vigneti situati nella Côtes du Rhône settentrionale hanno un'età compresa tra i 40 e i 60 anni e sono allevati secondo il tradizionale stile "en gobelet". Il terreno è composto da suoli granitici con alcune aree di scisto e calcare. Le terrazze in pietra a secco sono state costruite per ridurre al massimo l'erosione in questo vigneto di 1,85 ettari esposto a sud-sud-est.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono poi diraspate e trasferite in tini di acciaio inox per la fermentazione a contatto con le bucce che ha una durata di 3-5 settimane a una temperatura di 22/23°C, con estrazioni delicate e regolari rimontaggi. Il vino matura poi per 14 mesi, di cui una piccola parte in botti di rovere da 500 litri e la parte restante è affinata tradizionalmente in tini di cemento.

**CARATTERISTICHE SENSORIALI**

Succulento, con molte note di amarena e spezie dolci, sostenuto da una solida struttura. Questo St Joseph possiede una qualità sapida estremamente gradevole, unita ad un bel frutto che gli conferisce un carattere carnoso. Offre un'abbondante ricchezza di profumi abbinata a un'acidità impeccabile e termina con un sottile sentore di rovere. Ha il potenziale per invecchiare fino a otto anni.