



*Pierre Amadieu*

**SAINT-JOSEPH**

LES CAPELETS



**TERROIR** Sur des sols de forte pente composés de granits et de gneiss, Saint-Joseph est le terroir de prédilection de la Syrah.

**VINIFICATION** La vinification se veut fidèle à la qualité des raisins récoltés à la main après dégustation des baies : cuvaison sous température contrôlée en cuve inox pour garder le fruité et la finesse originelle de la Syrah. 12 mois d'élevage dont 70% en foudres et 30% en fûts, cet élevage discret peaufine l'équilibre entre couleur, matière et arômes en apportant rondeur et souplesse.

**NOTE DE DÉGUSTATION** Le nez de cassis et de framboise se nuance de cuir et de réglisse avec l'âge, alors que la bouche harmonieuse se pare de subtils arômes de fruits rouge et de violette évoluant vers la puissance des notes animales et minérales, de cacao et de réglisse. Un parfait équilibre entre finesse, arômes intenses et tanins soyeux.

A savourer chambré (17 °C) dès sa deuxième année et dans les 5 ans qui viennent avec un filet de bœuf aux giroles, un faisan farci, des truffes au chocolat amer.

#### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

**Cépage** : 100 % Syrah.

**Volume de production** : 20 000 bouteilles.

**Teneur en alcool** : 13% vol.



201 Route des Princes d'Orange - 84190 Gigondas - France

Tel: +33 (0)4 90 65 84 08 Fax : +33 (0)4 90 65 82 14

www.pierre-amadieu.com - Mail : pierre.amadieu@pierre-amadieu.com