

Saint Jaimés

La Profondeur.



LE CÉPAGE

100% Syrah

LES VIGNES ET LE SOL

Sélection parcellaire.

Située au sud de l'appellation le long du Rhône, ces vignes subissent de forts stress l'été, le sol étant très sableux et peu profond, apportant concentration et puissance.

LES VINIFICATIONS

Vendanges manuelles. Vinification 100% en vendange entière, cuvaison de 4 semaines avec quelques interventions (peu de pigeage et des remontages réguliers) pour laisser s'exprimer l'authenticité de ce beau terroir. Elevage 12 mois en demi-muid (600l) et amphore.

LA DÉGUSTATION

Robe intense avec des reflets violines, belle concentration.

Au nez, aromatique de myrtille et mûres et des notes grillées.

En bouche, structure et puissance toute en finesse, le tout soutenu par l'aromatique intense sur les fruits des bois et de réglisse. Longue finale sur les fruits surmûris et sur des notes grillées.

LES ACCORDS METS ET VINS

S'accorde parfaitement en apéritifs avec des terrines ou de la chèvre.

A servir entre 10 et 12°.

LA GARDE

Entre 10 et 15 ans.