



## TERRES D'ENCRE

### *Saint-Joseph*

Issu d'un sol granitique sur la commune de Chavanay, ce vin porte bien son nom : robe sombre et fruits noirs rappellent les terres d'encre. Ces vignes de Syrah âgées de 30 ans ont déjà le croquant, la trame épicée et la rondeur typique des vins rouges de la Vallée du Rhône septentrionale

**Appellation** Saint-Joseph

**Cépage** 100 % Syrah

**Âge moyen des vignes** 30 ans

**Densité de plantation** 7 000 pieds / hectare

**Conduite du vignoble** Les vignes étroites et pentues sont majoritairement travaillées à la chenillette. Lorsque la mécanisation est impossible nous utilisons le treuil ou la pioche. Certifié en Agriculture Biologique (Ecocert)  
Passages des préparations biodynamiques (Compost de bouse Maria Thun, 500, 501)

**Lieux-dits** Vessettes, Ribaudy (Commune de Chavanay, nord de l'appellation)

**Taille** Cordon du Royat

**Récolte** Manuelle, à maturité complète en caissettes de 20kg

**Vinification** En cuve inox, vendange 100% éraflée. Cuvaision de 2 à 3 semaines avec légers pigeages manuels et remontages (selon la dégustation)

**Élevage** 12 mois - En fûts, sans bois neuf

**Garde** A boire entre 3 et 8 ans

