



Domaine Pierre Gonon Saint-Joseph rouge 2012

Millésime	: 2012
Région	: Vallée du Rhône
AOC	: Saint-Joseph
Couleur	: Rouge
Volume contenance	: 75 cl
Cépage	: Syrah

A la vigne :

Le terroir et les sols : Assemblage de plusieurs parcelles situées entre Mauves (granits) et Saint-Jean de Muzols (gneiss, orientation sud-est, vignes centenaires).

Philosophie : Agriculture biologique (Certifié depuis 2011)

Informations sur le millésime 2012 : 2012 est un millésime typique de la Vallée du Rhône septentrionale qui allie de manière équilibrée une expression de fruit intense avec une finesse remarquable. La saison culturale a été marquée par un hiver parmi les plus secs depuis 50 ans qui aurait pu être dommageable pour la vigne. Ce stress hydrique a été compensé par la venue de pluies abondantes sur le mois d'Avril qui ont permis au début le débourrement de la vigne mais a ensuite considérablement ralenti son développement végétatif. La floraison s'est donc faite tardivement. Un été magnifique sur les mois d'août et septembre ont permis une belle maturité des raisins.

En cave :

Vinification et élevage : A la cave, les vinifications sont traditionnelles et en vendanges entières (75%). Le pourcentage de vendange non éraflée varie en fonction des millésimes. Les fermentations démarrent naturellement, en levures indigènes. Les macérations durent en moyenne trois semaines. Les extractions sont délicates par des pigeages doux. Les vins sont ensuite élevés en demi-muids, sans bois neufs, séparément en fonction des parcelles. Les vins sont assemblés et mis en bouteille en lune descendante, entre novembre et février.

Dans le verre :

Ce Saint-Joseph dévoile une robe rouge intense et profonde. Les premières senteurs se distinguent tout de suite par des arômes intenses de fruits noirs, de poivre et de violette. Des parfums de cuir, et d'olives viennent ensuite compléter la palette olfactive de vin complexe. La bouche est dense, profonde mais fraîche. La sève gouleyante de ce grand flacon se dessine langoureusement en bouche. La longueur est saisissante. Une merveille d'expression, d'identité et de race.

Conseils de dégustation :

Pour profiter pleinement de tous ses arômes, il est préférable de laisser ce Saint-Joseph pendant minimum 2 ans en cave. Du fait de sa structure, ce vin est armé pour la garde et se sublimera encore plus avec les années. Il peut être laissé en cave sereinement pendant 10-15 ans.

L'accord gourmand conseillé :

Saint-Joseph rouge se mariera très bien avec des viandes rouges grillées, sur une entrecôte ou sur une côte de bœuf bien persillée.