

**Saint-Joseph**  
« *La Dame Brune* »

**Fiche Technique**

*Ces vieilles vignes de plus de 45 ans plantées sur les coteaux granitiques de Saint-Joseph révèlent une minéralité exemplaire. Souple dès sa jeunesse, doté d'une remarquable structure, ce vin a une aptitude à pouvoir vieillir admirablement.*

*Le caractère de cette Dame Brune n'est pas sans rappeler que Christine Vernay en a été la créatrice lors de son arrivée sur le domaine.*

<b>APPELLATION</b>	Saint-Joseph
<b>PORTE GREFFE</b>	3309
<b>CEPAGE</b>	100 % SYRAH
<b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>	45 ans
<b>VIGNOBLE</b>	En terrasses exposées sud-est sur un sol granitique sur la commune de Chavanay. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.
<b>DENSITE DE PLANTATION</b>	7 000 pieds/hectare
<b>PRODUCTION ANNUELLE</b>	1 500 bouteilles
<b>TAILLE</b>	Guyot simple
<b>RECOLTE</b>	Manuelle, à maturité complète en caissettes.
<b>VINIFICATION</b>	Vendange partiellement éraflée en barriques ouvertes. Cuvaison longue de 2 à 3 semaines.
<b>ELEVAGE</b>	En barriques 24 mois (30% de bois neuf).
<b>VIEILLISSEMENT</b>	A déguster entre 3 et 15 ans.