



Domaine du Chêne, AOC Saint-Joseph, Rouge, 2022

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Propriété de la famille Rouvière depuis 1985

PRÉSENTATION

Depuis sa sortie de l'école viticole, Marc Rouvière cherchait un domaine à reprendre. Avec son épouse, Dominique, ils regardent du côté du Beaujolais mais les occasions sont rares. Quand l'oncle de Marc les emmène au marché aux vins de Chavanay, ils tombent amoureux du coin et entendent parler d'une propriété à reprendre. Rénovation de la vieille bâtisse, remise en état des vignes et du chai : sur les coteaux escarpés de Condrieu, le domaine familial voit le jour en 1985. Marc apprend plus tard que le nom "Rouvière" signifie un lieu recouvert de chênes !

En 2012, leurs enfants Anaïs et Julien rejoignent l'exploitation familiale. Le domaine est certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2020.

TERROIR

Le vignoble s'étend sur des sols granitiques composés par la combinaison d'influences continentales et méditerranéennes.

VINIFICATION

Les Syrahs issues de sélection massale sont ramassées à pleine maturité, éraflées en totalité puis foulées.

La vinification se fait de façon gravitationnelle, en cuve inox avec pré-macération à froid pour libérer couleur et arôme.

Fermentation en levures indigènes. Cuvaison longue 20/25 jours avec 4 remontages par jour. La cuvée est élevée 12 mois en pièces de chêne français de 225l.

CÉPAGE

Syrah 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Belle robe rubis. Nez intense de cassis, violette, framboise. La bouche est souple, charnue et délicate.

ACCORDS GOURMANDS

Gibiers, viandes délicates, fromages affinés



Rhonea
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

