

# VIGNOBLES CHIRAT

125 Rue du Piaton 42410 SAINT MICHEL SUR RHONE

Tel 04 74 56 68 92 / Fax 04 74 56 85 26

Email : [chirat.g@free.fr](mailto:chirat.g@free.fr)

[www.vignobles-chirat.com](http://www.vignobles-chirat.com)



## *Saint Joseph*

Les Côtes

**Cépage** : 100 % syrah

**Millésime** : 2014

**Age des Vignes** : environ 50 ans

**Lieu dit** : la Cote et la voturerie à **Chavanay** et les Cotes à **Serrieres**

**Terroir** : Granite à Muscovite ; Sol sur granite à grain fins , à Chavanay 42  
Granite du Velay ; sols sur granite altéré profond a Serrieres 07

**densité de plantation** : 7500 pieds/ Ha pour Chavanay  
9500 pieds/ Ha pour Serrieres

**Vendange**: 100 % manuelle

**Garde** : 5 à 10 ans

**Température de service** 18 °C

### **Vinification :**

- ✚ éraflage
- ✚ Macération pendant une 20aine de jours en cuve.
- ✚ Décuvage et pressurage après la macération
- ✚ Entonnage des jus de goutte et de presse séparément en fût de
- chêne de 400 l (30% de fut neuf) aucun soutirage n'est réalisé durant l'élevage
- ✚ Fermentation Malo-lactique en fût
- ✚ Mise en bouteille après une année

### **Dégustation**

Vin de couleur rouge très intense.

Le Premier nez très expressif avec des arômes épices et de fruit rouge très mûr. La bouche est élégante et longue avec une solide structure tannique aux tanins fondus. Le bois est bien intégrés et apporte un côté épicé et vanillé qui accompagne très bien les gibiers. La persistance en bouche est longue et accompagnés par les épices et le fumé.

### **Accord mets et vins :**

- ✚ tapenade d'olive
- ✚ dinde aux marrons
- ✚ magrets de canard
- ✚ gibiers
- ✚ une viande rouge
- ✚ sauté d'agneau
- ✚ fromages glace aux cassis



2013 : 89/100 WINE ADVOCATE  
Robert PARKER