



## Saint-Joseph “Deschants”

### Le cépage

Syrah.

### Le sol

Granitique légèrement acide sur la rive droite du Rhône sur les contreforts du Massif Central. Nous sommes propriétaires de la parcelle de Saint-Joseph, située entre Mauves et Tournon, qui a donné son nom à l'ensemble de l'appellation par la suite.

### Les vendanges

Depuis la véraison, nous contrôlons régulièrement l'évolution de la maturité. Les vendanges sont faites manuellement à l'optimum de maturité.

### La vinification

Le vin est vinifié en cuves béton ouvertes avec un à deux remontages par jour. La cuvaision dure entre 3 et 4 semaines.

### L'élevage

Élevage principalement en cuves, avec une partie en fûts de chêne de 12 à 18 mois.

### La dégustation

**Robe** : grenat intense.

**Nez** : très floral (violette), il évolue vers la réglisse et les épices.

**Bouche** : attaque souple, avec une dominante de fruits rouges. La finale est longue, marquée par les épices.

### Grape variety

Syrah.

### Soil

The soil is granitic and slightly acidic, on the right bank of the Rhône on the foothills of the Massif Central. We own the parcel of Saint-Joseph, situated between Mauves and Tournon, which has given its name to the appellation.

### Harvest

From the veraison, we are regularly checking the maturity evolution. Grapes are hand-harvested to the optimal maturity.

### Vinification

The wine is vinified in open concrete tank with one or two daily pumping over. Vatting lasts between 3 and 4 weeks.

### Maturing

The wine is mainly aged in vats with a part of oak casks from 12 to 18 months.

### Tasting

**Colour**: intense garnet red.

**Nose**: very floral (violet), developing into liquorice and spices.

**Palate**: supple attack with a dominant of red fruits. The final is long with spices.

