

ST-JOSEPH "MOURACHAT" 2021

Domaine Emile



Situation : Joutant les Crozes-Hermitage, le vignoble de Saint-Joseph s'étend entre Condrieu et Cornas sur une cinquantaine de kilomètres. Ces 640 hectares de vignes offrent deux types de vins : sur les plateaux d'altitude se dessinent des Saint-Joseph d'attaque souple au registre fruité. Sur les coteaux d'exposition Sud/Sud-Est, les vins y sont plus fermes et plus charnus révélant la meilleure identité de cette belle appellation des Côtes du Rhône septentrionales. Le domaine d'Emile vinifie de père en fils depuis cinq générations dans le village d'Andance. Il est aujourd'hui dirigé par Alain et Christian Biennier.

Encépagement : Syrah 100 %.

Terroir : Schistes et granit, établis en terrasses sur de raides coteaux.

Température de Service : 16 à 17°C. Carafage recommandée (1h)

Potentiel de Garde : 2 à 5 ans

Observations : Issu d'une vendange manuelle pour préserver le fruit, ce vin au caractère affirmé, développe des effluves de cassis noirs, nuancé de notes torréfiées et épicées. En bouche, le vin est puissant, tendu avec une belle minéralité et des tanins d'un très joli grain. Bel équilibre, résultat d'un élevage bien maîtrisé. La cuvée Mourachat est un vin tannique dans sa jeunesse qui s'affine avec le temps et offre un nez complexe sur la violette, la framboise. Ce Domaine en constante progression qualitative, fait partie, aujourd'hui, des valeurs montantes de l'appellation.



Quelques accords gourmands : Gibier et viandes rouges révéleront à merveille le caractère racé de cette cuvée.