



*Saint Joseph*  
*2005*  
*Cuvée du Papy*  
*Domaine du Monteillet*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Rhône Nord
<b>Appellation :</b>	Saint Joseph
<b>Encépagement :</b>	Syrah
<b>Age moyen des vignes :</b>	35 ans
<b>Sous-sol :</b>	Granitique
<b>Situation :</b>	En coteaux sur la commune de Chavanay
<b>Production moyenne :</b>	15000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles avec tries à la vigne
<b>Rendement moyen :</b>	28 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en cuve, raisins éraflés
<b>Elevage :</b>	2 ans en demi-muids
<b>Vinificateur :</b>	Stéphane Montez
<b>Propriétaire :</b>	Stéphane Montez

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis à reflets violacés.
<b>Olfactif :</b>	Après une longue aération, on est surpris par la pureté florale du nez. La violette domine un ensemble mûr et fruité. La cerise rouge, le cassis frais, ainsi que d'élégantes notes de poivre blanc complètent ce magnifique bouquet.
<b>Gustatif :</b>	En bouche, le volume du vin laisse apparaître une trame serrée et sérieuse mais non dénuée de finesse. Les tanins racés sont bien présents, la finale est d'une superbe longueur.
<b>Global :</b>	Doté d'un potentiel énorme, ce Saint Joseph "énormissime" va faire trembler plus d'une Côte Rotie dans les prochaines années. Chapeau M. Montez!

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2008 - 2025
<b>Accords mets - vin :</b>	Côte de bœuf grillée, sauce au poivre
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafes 2 à 3 heures