

La Croix des Vignes

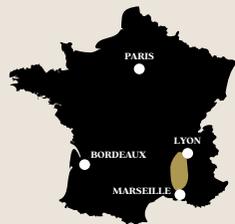
SAINT-JOSEPH

2022

FRANCE

Vallée du Rhône septentrionale

Encépagement :
100% SYRAH



Fin et délicat, ce vin se vendait déjà au XVI^e siècle. Il était apprécié à la table des rois de France.

Jusqu'alors connu sous le nom de « vin de Mauves » (du nom du village éponyme, lui-même inspiré du latin Malva « couleur mauve »), les Jésuites de Tournon sur Rhône lui donnèrent son nom actuel dès le XVIII^e siècle.

C'est entre 1956 et 1969 que tous les vignobles de cette partie des Côtes du Rhône ont été regroupés et consacrés A.O.C. locale Saint-Joseph.



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

SITUATION / TERROIR

Année de plantations des vignes : 1998

Superficie de l'AOP rouge : 1330 ha	Rendement de l'AOP : 42 hl/ha
Superficie de nos parcelles : 8 ha	Rendements : Entre 25 et 35 hl/ha

Géologie du sol : Sol granitique dégradé en gore.
La roche mère affleure en de nombreux endroits.

Pente moy. : 45 %	Alt. moy. : 250 m	Exposition moy. : Sud à Sud-Ouest
Conduite de vigne : Gobelet sur échelas		Densité des vignes : 7 000 pieds/ha

Vendanges

Manuelle avec tri à la parcelle en petites cagettes de 12kg.

Vinification / élevage

Tri optique et/ou manuel

Vinification traditionnelle-égrappage 100%

En moyenne 3 semaines de macération.
Extraction douce (remontage).

Élevé 12 mois en oeuf en béton, fûts et demi-muids de chêne français dont 20% de bois neuf.

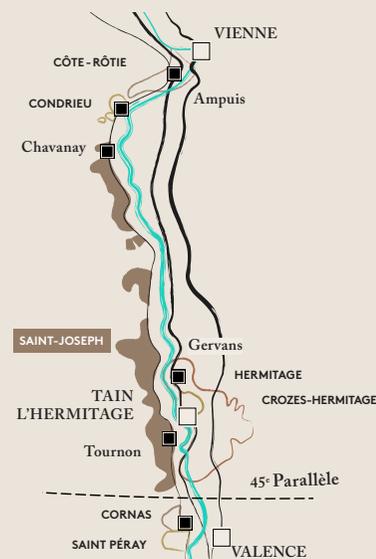
Fermentation malolactique

Millésime

Date de récolte : 3 septembre



Météo :
Consultez les relevés météorologiques de l'année 2022 en scannant le code ci-contre.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis profond. Le nez est élégant, le bouquet est dominé par les notes florales : violette, pivoine. Les notes d'élevage apparaissent dans un second temps. La bouche, douce et équilibrée, conserve une belle fraîcheur qui renforce son élégance sur la fin de bouche et qui met en valeur la minéralité et la profondeur du vin.

Alcool : 13 % Vol.	Potentiel de garde : DE 10 À 20 ANS	Conseil de service : 16 à 18°C
-----------------------	----------------------------------------	-----------------------------------

VITICULTURE BIENVEILLANTE

Ensemble du vignoble certifié biologique et cultivé dans le respect des sols et du vivant.

Nous envisageons la viticulture comme un travail de long terme, une recherche permanente visant à régénérer la sphère environnementale, donnant ainsi les moyens aux grands vins de terroir de se révéler.



La Croix des Vignes

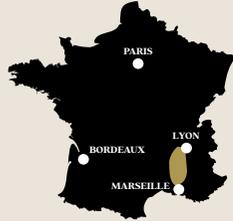
SAINT-JOSEPH

2022

FRANCE

Northern Rhône Valley

Grape Variety :
100% SYRAH



This delicate wine was already appreciated in the 16th century.

It was a favorite on the French Kings table. It was then known under the name of 'vin de Mauves' a local village that has its name from the colour 'mauve', purple in French. The monks in Tournon sur Rhône gave the wine its current name in the 18th Century.

Between 1956 and 1969, all the vineyards were united to form the A.O.C Saint-Joseph.



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

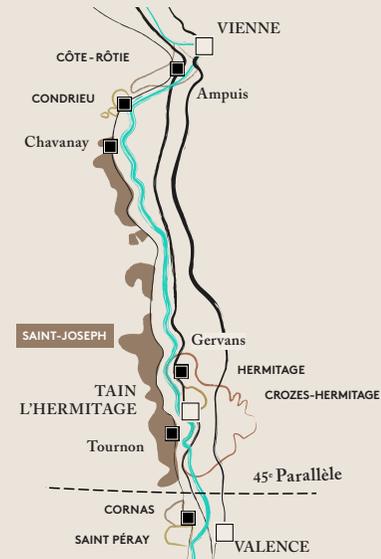
SITUATION / TERROIR

Planting year: **1998**

Surface area of the red PDO: 1330 ha	Yield of the PDO: 42 hl/ha
Surface area of our plots: 8 ha	Yields: Between 25 and 35 hl/ha

Geology of the soil: Granite soil degraded to gneiss.
Bedrock outcrops in many places.

Average slope: 45 %	Av. altitude: 250 m	Average exposure: South to South-West
Vineyard management: Gobelet on stakes		Vine density: 7,000 vines/ha



Harvesting

Hand-picked, sorted by plot in small 12kg crates.

Vinification / ageing

Manual sorting

Traditional vinification - 100% destemming
3 weeks of maceration. Gentle extraction (pumping over).

Aged for 12 months in concrete eggs, French oak barrels and demi-muids (20% new oak).

Malolactic fermentation

Vintage

Harvest date: September 3



Weather:
Check the weather reports for 2022 by scanning the code on the left.



TASTING NOTE

Deep ruby-red colour. The nose is elegant, the bouquet dominated by floral notes of violet and peony. Notes of ageing appear later. Smooth and well-balanced on the palate, the wine retains a lovely freshness that reinforces its elegance on the finish and enhances its minerality and depth.

Alcohol content: 13 % Vol.	Ageing potential: 10 TO 20 YEARS	Serving suggestion: 16 to 18°C
--------------------------------------	--------------------------------------------	------------------------------------------

MINDFUL VITICULTURE

The entire vineyard is certified organic and cultivated with respect for the soil and the living ecosystem.

We view viticulture as a long-term endeavor, a continuous quest aimed at regenerating the environmental sphere, thus providing the means for terroir-driven fine wines to shine.

