

# La Croix des Vignes

SAINT JOSEPH

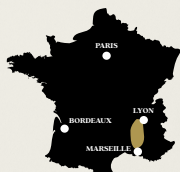


DOMAINES  
**PAUL JABOULET AÎNÉ**  
MAISON FONDÉE EN 1834

## 2016

FRANCE  
Vallée du Rhône septentrionale

Encépagement :  
100% SYRAH



## HISTOIRE

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

Jusqu'à lors 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<sup>e</sup> 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.



## Situation / Terroir

Année de plantations des vignes : **1998**

Superficie de l'AOP : **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.

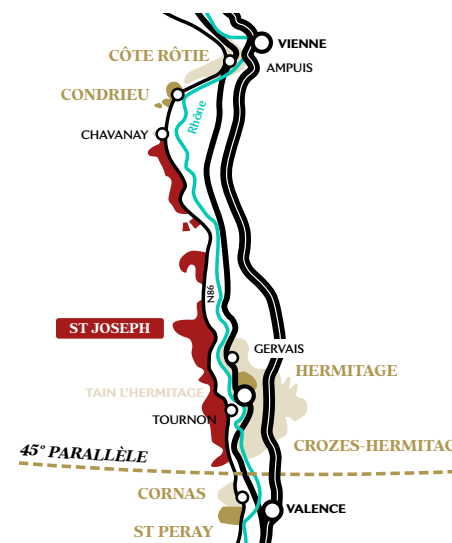
Pente moy. : **45 %**

Altitude moy. : **250 m**

Exposition moy. : **Sud à Sud-Ouest**

Conduite de vigne : **Gobelet sur échelas.**

Densité des vignes : **7000 pieds/ha**



## VENDANGES

Manuelle avec tri à la parcelle en petites caquettes 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 fûts et demi-muids de chêne français dont 20% de bois neuf
- Fermentation malolactique.

## MILLÉSIME

Date de récolte : **Du 21 septembre au 4 octobre**



**MÉTÉO** : Consultez les relevés météorologiques de l'année 2016 en scannant le code ci-contre

## Notes de dégustation

**Jeb Dunnuck 93 + points** : « Couleur rubis moyen, le Saint Joseph La Croix Des Vignes 2016 offre des notes granitiques classiques de framboise noire, de pierre concassée, de graphite et de violette, avec de subtils arômes de bacon qui viennent compléter le bouquet. Texturé, rond et souple, avec une acidité intégrée, il s'agit d'un autre champion de ce domaine qui se conservera pendant une décennie ou plus. »

Alcool: <b>13,5 % Vol.</b>	Potentiel de garde: <b>DE 10 À 20 ANS</b>	Conseil de service: <b>16 à 18°C</b>
-------------------------------	--	---

## 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

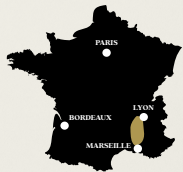


DOMAINES  
**PAUL JABOULET AÎNÉ**  
MAISON FONDÉE EN 1884

2016

FRANCE  
Northern Rhône Valley

Grape variety :  
100% SYRAH



## HISTORY

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.



## Situation / Terroir

Planting year: **1998**

Surface area of the 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 goro.  
Bedrock outcrops in many places.

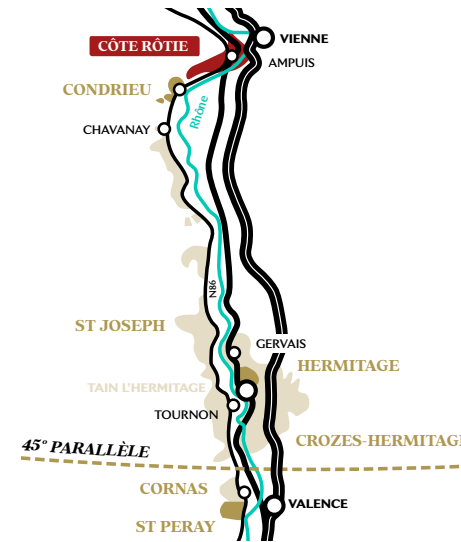
Average slope: **45%**

Average altitude: **250 m**

Average exposure: **South to South-West**

Vineyard management: **Goblet on stake.**

Vine density: **7,000 vines/ha**



## HARVESTING

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

## VINIFICATION / AGEING

- Optical and/or manual sorting
- Traditional vinification - 100% destemming
- 3 weeks of maceration. Gentle extraction (pumping over).
- Aged 12 months in French oak barrels and demi-muids, of which 20% are new
- Malolactic fermentation

## VINTAGE

Harvest date: **September 21 to October 4**



**WEATHER :** Check the weather reports for 2016 by scanning the code on the left

## Tasting Notes

**Jeb Dunnock 93 + points :** "The medium ruby-colored 2016 Saint Joseph La Croix Des Vignes (this comes from a more south-facing slope to the left of the Vignes de Hospice) offers classic granite notes of black raspberries, crushed rocks, graphite, and violets, with subtle hints of bacon fat rounding out the bouquet. Textured, rounded, and supple, yet with integrated acidity, it's another winner from this estate that will keep for a decade or more."

Alcohol content: <b>13,5 % Vol.</b>	Ageing potential: <b>10 TO 20 YEARS</b>	Serving suggestion: <b>16 to 18°C</b>
--	--	--

## 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.

