

La Croix des Vignes

SAINT JOSEPH

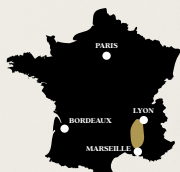


DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1884

2015

FRANCE
Vallée du Rhône septentrionale

Encépagement :
100% SYRAH



HISTOIRE

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

Jusqu'à 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.



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.

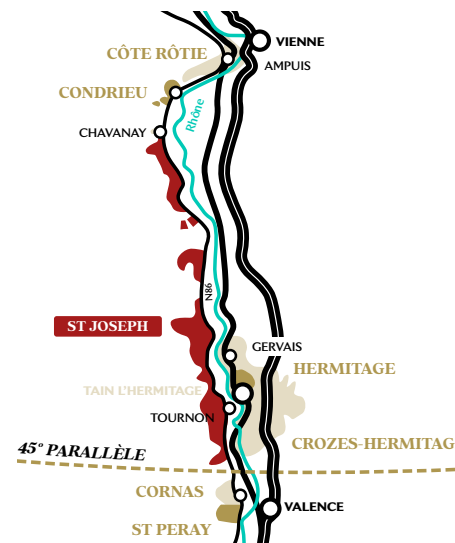
Pente moy. : 45 %

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 : 8 septembre



MÉTÉO : Consultez les relevés météorologiques de l'année 2015 en scannant le code ci-contre

Notes de dégustation

Vinous 94 points : « Robe violet brillant. De puissants arômes de fruits noirs et bleus confits, de gâteau d'épices et d'encens sont rehaussés et aiguisés par une nuance minérale forte et fumée. Des arômes concentrés de mûre de Boysen, de liqueur de cerise et de cinq épices qui deviennent plus énergiques au contact de l'air teintent le palais. Ce vin présente une texture suave et homogène ainsi qu'une finale extrêmement longue ; les tanins moelleux s'accumulent lentement et encadrent les fruits noirs intenses. »

Alcool:
13,5 % 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

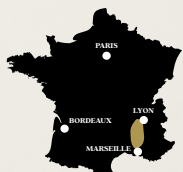


DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1884

2015

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 gale.
Bedrock outcrops in many places.

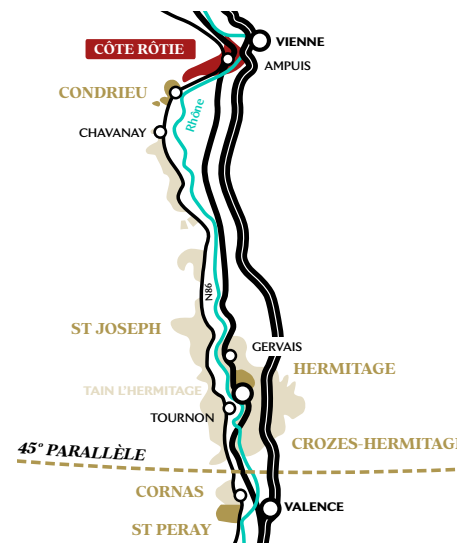
Average slope: **45%**

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 8**



WEATHER : Check the weather reports for 2015 by scanning the code on the left

Tasting Notes

Vinous 94 points : « Bright violet. Powerful black and blue fruit preserve, spicecake and incense aromas are lifted and sharpened by a strong, smoky mineral nuance. Stains the palate with concentrated, smoke-tinged boysenberry, cherry liqueur and five-spice flavors that become more energetic with air. Shows suave, seamless texture and finishes extremely long and sappy; chewy tannins build slowly and frame the intense dark fruit ».

Alcohol content:
13,5 % 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.

