



**COLLECTION**

**Terre d'Élise**

Saint-Joseph Rouge

2016

## VINS RARES



Syrah



12 mois



6 ans



15-17°C



75 cl



Viandes rôties, gibiers

## SON ORIGINE

Les racines de la famille DeFrance, pilier historique du collectif, se trouvent en Ardèche, sur ces coteaux à fortes pentes qui reposent sur un sol profond, altéré de gneiss accompagné de loess. Pour Clairmont, c'était une évidence d'accueillir parmi ses vins cette appellation rive droite au microclimat exceptionnel ouvert sur le Sud et protégé des vents du Nord et de l'Ouest.

## LA VINIFICATION

Les raisins ont été systématiquement égrappés. Pour une extraction en douceur des tanins et de la couleur, la phase de macération s'étire de 25 à 30 jours, avec plusieurs remontages ou pigeages quotidiens. L'élevage en fûts de chêne français dure 12 mois.

## SON CARACTÈRE

Paré d'une robe intense de couleur pourpre, ce vin riche et gourmand exhale des arômes de fruits noirs, accompagnés de notes légèrement épicées (vanille bourbon). La bouche, soutenue par des tanins délicats, se dévoile d'abord fraîche et fruitée, avec des arômes de fruits noirs et de vanille.

## L'ASSOCIATION

C'est le vin idéal pour bien des moments festifs. Sa tenue à table s'accordera parfaitement avec une grillade ou une viande rouge braisée. Sa gourmandise ravira les amateurs de pâté en croûte pour un apéro-dîatoire. Sa finesse viendra tempérer la puissance d'un coq au vin longuement mijoté.







**COLLECTION**

**Terre d'Élise**

Saint-Joseph Rouge

**2015**

## VINS RARES

-  Syrah
-  12 mois
-  6 ans
-  15-17°C
-  75 cl
-  Viandes rôties, gibiers

## SON ORIGINE

Les racines de la famille DeFrance, pilier historique du collectif, se trouvent en Ardèche, sur ces coteaux à fortes pentes qui reposent sur un sol profond, altéré de gneiss accompagné de loess. Pour Clairmont, c'était une évidence d'accueillir parmi ses vins cette appellation rive droite au microclimat exceptionnel ouvert sur le Sud et protégé des vents du Nord et de l'Ouest.

## LA VINIFICATION

Les raisins ont été systématiquement égrappés. Pour une extraction en douceur des tanins et de la couleur, la phase de macération s'étire de 25 à 30 jours, avec plusieurs remontages ou pigeages quotidiens. L'élevage en fûts de chêne français dure 12 mois.

## SON CARACTÈRE

Paré d'une robe intense de couleur pourpre, ce vin riche et gourmand exhale des arômes de fruits noirs mûrs, comme le cassis, accompagnés de notes légèrement poivrées. La bouche, soutenue par des tanins souples et délicats, se dévoile d'abord fraîche et minérale, puis elle évolue vers des arômes de cassis et d'épices, comme le poivre.

## L'ACCORD

C'est le vin idéal pour bien des moments festifs. Sa tenue à table s'accordera parfaitement avec une grillade ou une viande rouge braisée. Sa gourmandise ravira les amateurs de pâté en croûte pour un apéro-dîatoire. Sa finesse viendra tempérer la puissance d'un coq au vin longuement mijoté.