







COLLECTION

Terre d'Elise

Saint-Joseph Rouge

2020

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 dure une vingtaine de jours, avec plusieurs remontages ou pigeages quotidiens. L'élevage en fûts de chêne français dure 12 mois.

SON CARACTÈRE

Paré d'une robe intense et profonde de couleur pourpre, ce vin riche et gourmand exhale une intense compotée de fruits noirs et de subtils arômes de poivre. La bouche d'une jolie acidité offre un vin frais et gourmand de notes de fruits rouges. L'ensemble est soutenu par des tanins souples et délicats, le tout prolongé par une belle longueur.

L'ACCORD

C'est le vin idéal pour bien des moments festifs. Sa tenue à table s'accordera parfaitement avec une grillade, une viande rouge braisée ou sur une viande blanche. Ainsi, Terre d'Elise grâce à sa fraîcheur et son côté gourmand, deviendra très vite votre allié des bons moments lors d'un apéritif ou autour d'un repas.