

PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

Domaine Rodolphe DUCULTY

Mémé Lise

AOP Saint Joseph rouge

Rodolphe DUCULTY a repris ce joli vignoble familial de 5.5 ha en 2013. Les raisins ont été vendus sur souche au négoce jusqu'au millésime 2016 qu'il a vinifié dans sa propre cave particulière. Situé sur les hauteurs du village de Charnas, le domaine s'étend aujourd'hui sur 5.50 ha principalement sur des coteaux exposés sud/sud/est en AOP Saint-Joseph rouge et blanc.

Cépage : Syrah

Terroir : Argile/Granite

Vinification :

Vendanges manuelles

Egrappage, tri des baies

Macération à chaud de 3 à 4 semaines avec remontage

Elevage en fûts de chêne de 10 à 12 mois (10 % de fûts neufs)

Dégustation :

Robe noire profonde, nez ouvert sur les fruits rouges.

La bouche est fraîche & ample, elle laisse ressortir des notes cacaotées, les tanins sont présents mais souples et en harmonie avec le vin.

Accords mets/vin :

Une belle côte de bœuf persillée, un magret de canard.

