



LE SANG DES SEIGNEURS

Saint-Joseph



Issu de Syrah récolté à la main puis vignifié en cuve inox durant une quinzaine de jours, avec contrôle des températures pour garder tout le fruit. Élevé 10 mois en fût de chêne, il se distingue par une robe rouge intense et franche et un profil fruité, rond et souple, offrant un équilibre harmonieux entre arômes et tanins. Le nez révèle des notes de framboise, de sirop de cassis et de fruits frais, tandis que la bouche met en valeur concentration, puissance et touches épicées. Un grand vin qui peut être apprécié jeune et présente un beau potentiel de garde.

Cépage	Syrah
Sols	Roche mère granitique avec cailloutis
Robe	Rouge grenat
Nez	Arômes de framboises, sirop de cassis, fruits frais.
Bouche	Fruitée, ronde, souple et équilibrée avec des notes d'épices.
Service	T° 14°C
Garde	5-7 ans
Alcool	13° Alc.

Un vin frais et gourmand, parfait pour accompagner volailles et viandes grillés ou le gibier en sauce.

Le Sang des Seigneurs™

Avignon – Vallée du Rhône – France

beawinelord@lesangdesseigneurs.com