

DOMAINE DU MONTEILLET
MONTEZ - BLANC
AOP SAINT-JOSEPH



Situé au nord de l'Appellation, sur la commune de Chavannay à l'est du mont Pilat (1434m)

Les vignes y sont plantées en terrasses soutenues par des chaillées sur un terroir granitique.

Robe jaune paille clair tirant sur le doré, brillant.
Nez expressif sur les fruits murs, la nectarine jaune, le genêt et l'écorce d'orange et les agrumes
Bouche: attaque vive et belle tension, légère amertume en finale.
Accords: salade de la mer aux Saint-Jacques, poissons d'eau douce et de mer, les truites, les écrevisses, la sole meunière et la volaille, bricks de Saint Marcellin au thym et noisettes hachées.

Millésime: 2021

Cépage: 66% Roussane
34% Marsanne vieilles vignes
Fermentation et Elevage: 10 mois en barriques de chênes et demi-muids.(20% neufs)

Garde 15 ans
service 5-10°

Prix Caveau 26,8€

DOMAINE JULIEN CECILLON
BABYLONE
A.O.P. ST JOSEPH



Les parcelles sont situées principalement autour de Tournon/Rhône pour ce domaine créé en 2012.

Puissant, terrien mais finesse et élégance

Accords: Caille rôtie au four, giroles et écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Millésime: 2021

Cépage: Syrah

Vinification 30% grappes entières, cuvaison 22 jours
Elevage: 17 mois (10% neuf, 90% 1 à 5 vins)

Prix Caveau 26,5€

DOMAINE ANDRE PERRET

A.O.P. CONDRIEU



Assemblage de plusieurs parcelles d'une vingtaine d'années
sur un terroir granitique exposé sud: sud est

vendange verte et effeuillage en été
Culture traditionnelle et vendange manuelle,
Fermentation 50% inox, 50% bois
Elevage 12 mois avec batonnage et soutirage régulier

Accords: apéritif, foie gras, crustacés, asperges ou rigottes
(fromage de chèvre de Condrieu)

Millésime: 2020

Cépage: Viognier

Prix Caveau 43,7€

DOMAINE LES ALEXANDRINS
LES CHAFLANS
A.O.P. CROZES - HERMITAGE



Terroir: 4 ha, argilo-sableux, galets roulés.
Vignes situées sur Mercuriol (Chassis), Pont de l'Isère (Flouris) et la Roche de Glun (Saviauds).

Avec un millésime particulièrement chaud, la syrah s'exprime parfaitement sur ce terroir de galets roulés offrant un vin typé, riche et intense. Il se dévoile sous une robe noire dense, avec de profonds arômes de fruits noirs et de poivre. En bouche, c'est un vin puissant et racé avec un très bon potentiel de vieillissement.

Accords: carré d'agneau, daube provençale, canard aux olives et gibiers à poils

Millésime: 2018

Cépage: Syrah

Vendange manuelle.

Vinification traditionnelle.

Éraflage à 100%.

Macération à froid de 3 jours.

Cuaison de 20 jours.

Elevage de 12 mois en fûts (de 2 ans).

Prix Caveau 24€