

## Saint Joseph 2022 Rue des Poissonniers Paris XVIIIe

### DOMEIN

Julien Pilon, afkomstig uit het Rhônedal, werkte meer dan 10 jaar in Spanje en in de Roussillon, waar hij wijnbouw leerde in beroemde wijnmakerijen zoals Mas Amiel (Roussillon), Terra Remonta (Spanje) Chavanay (Loire) en Jean Pierre Villa (Rhône). Julien Pilon beschreef zichzelf als een landloze wijnmaker toen hij in 2010 voor zichzelf begon. Julien brengt hulde aan zijn grootvader die wijn en kolen aan cafés leverde. Alle labels van Julien zijn gerelateerd aan zijn verleden. Hij slaagt erin ondanks de weelderige persoonlijkheid van de Viognier de zijn frisheid te behouden. Het is een wijn die uitblinkt in zijn fruitigheid.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Selectie uit verschillende Saint Joseph wijngaarden. De druiven zijn volledig ontsleed maar niet gekneusd. Vinificatie in open roestvrijstalen vaten gedurende 3 weken waarbij de massa regelmatig en kort wordt over gepompt. De melkzuurgisting vindt plaats in vaten. Rijping gedurende 12 maanden in vaten van 225 en 500 liter waarvan 10% nieuw hout. Productie van 6000 flessen.

### DRUIVENRAS

100% Syrah

### GASTRONOMIE

Wildgerechten als ree en hert, lamsvlees met rozemarijn en duif



**BEWAARTERMIJN** 2023-2030

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2022

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Noord Rhône

**DOMEIN** Julien Pilon

**ALCOHOL** 13%

**SMAAKPROFIEL** Complex & Elegant