

Saint Joseph rouge 2021 L'Instinct

DOMEIN

Het wijngoed Jolivet ligt in het noordelijke deel van de Rhônevallei, in Saint Jean de Muzols, het historische hart van de appellatie Saint Joseph. De eerste oogsten werden uitgevoerd vanaf 2014. Na enkele jaren ervaring opgedaan te hebben in zowel Frankrijk als in het buitenland besluit Bastien Jolivet terug te keren naar het familiedomein om zijn krachten te bundelen samen met zijn vader. Ze stoppen dan met de verkoop van de druiven om hun eigen wijn te gaan maken. Het domein telt vandaag de dag 8ha, met voornamelijk rode en witte Saint Joseph. De wijngaarden staan aangeplant op een steile heuvel met een zuid/zuidoostelijke ligging en talrijke stenen muren die de aarde vasthouden. Hier zijn de granieten bodems dominant, en dat is de ideale plek voor Syrah! Al het werk in de wijngaard gebeurt vrijwel geheel met de hand, want dat is de sleutel voor kwaliteit. Verder traditionele vinificatie met gisting op staaltank en opvoeding in eikenhouten vaten. Bastien Jolivet maakt zeer evenwichtige wijnen en van topkwaliteit. En hij is inmiddels ontdekt en gelauwerd door de grote pers: Ontdekking van het jaar 2020 in de Revue de Vin de France.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Een assemblage van 9 verschillende percelen. Apart gevinifieerd en opgevoed tussen de 12-14 maanden. Deel whole bunch. Mooi donkerrood met paarse schakering. Intense geur met een duidelijk Noord Rhone karakter. Rood fruit. Kruiden. Violet. Zeer verfijnd en aangenaam mondgevoel. Veel balans. Puur. Subtiel. Zachte tanninestructuur. Stijl van de nieuwe generatie wijnmakers. Wat een prachtexemplaar!

DRUIVENRAS

Syrah

GASTRONOMIE

Bloedworst. Kwartel met druiven. Wildgerechten als ree en hert. Lamsvlees met rozemarijn. Fazant met foie gras. Risotto met chorizo.



BEWAARTERMIJN 2024-2035

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2021

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Noord Rhône

DOMEIN Domaine Jolivet

ALCOHOL 12,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant