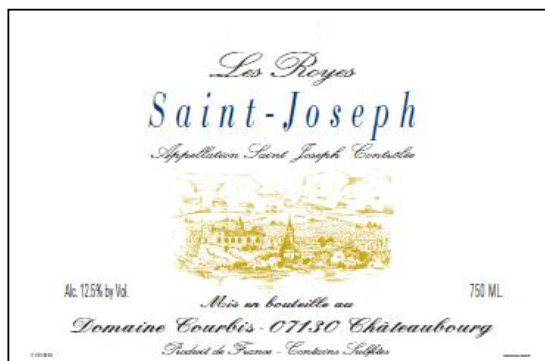


Saint Joseph blanc «Les Royes» 2015



Situation:

VÉRITABLE CIRQUE, LE DOMAINE DES ROYES EST UN vignoble de 6 hectares. SITUÉ DANS UNE VALLÉE pittoresque, la vigne côtoie une végétation MÉDITERRANÉENNE.

Coteaux en pentes abruptes, abrités des vents du nord.

Terroirs: Sols argilo-calcaires.

Cépages: Marsanne uniquement.

Production:

Environ 3 000 bouteilles par an sur 1 hectare.

Vendange en vert. Rendement moyen: 2,5 hl/ha.

Sélection sévère de la vendange, issue de vigne de 30 ans.

Vinification:

Vendange manuelle, maturité maximale, pressurage immédiat, débourbage, fermentation alcoolique et malolactique en barriques neuves.

Batonnage hebdomadaire.

Élevage:

Barriques neuves 80% et barriques vin 20%.

Élevage sur lies fines jusqu'à mise en bouteilles soit 16 mois d'élevage.

Location:

A véritable "cirque", the Domaine des Royes is a 6-hectare vineyard. Located in a picturesque valley, the vineyard blends in to the Mediterranean vegetation.

Vineyards on steep slopes, sheltered from the northerly winds.

Terrain: Argilo-calcareous soils

Vines: Marsanne: 100%

Production:

Around 3 000 bottles a year per hectare.

"Green" harvesting. Average yield: 2.5 hl/year.

Severe selection of the harvest, from 30 year-old vines.

Vinification:

Manual harvesting, maximal maturity, immediate pressing, separation, alcoholic and malic fermentation in 100% new barrels.

Weekly batonnage (stirring with a stick).

Maturing:

New barrels.

Aging on the fine must until bottling: 16 months in all.

Saint Joseph rouge 2014



Situation :

Vignoble le plus méridional de l'appellation élaboré en cave particulière, situé à 8 km de Tournon, à l'embouchure de l'Isère et du Rhône, sur le 45^{ème} parallèle.

Terroirs :

Argilo calcaire : 30 %
Arène granitique : 70 %

Cépage :

Syrah uniquement.

Production :

50.000 bouteilles.
Rendement moyen des trois dernières années : 37 hl/ha.
Vendange en vert sur l'ensemble de la propriété.

Vinification :

Cuverie récente. Vendange manuelle en petites caisses. Eraflage 100%.
Vinification en cuves fermées, inox, thermorégulées.
Température de vinification contrôlée 30-32°C, extraction maximale de couleur.
Macération de douze à quinze jours.

Elevage :

En cuves 15 à 20% et en barriques de 1 vin (20%) et de 2 - 3 ou 4 vins (55 à 60%).
Soutirages nombreux et réguliers.
14 mois d'élevage, mise en bouteille uniforme.

Location :

Le Domaine Courbis is the most southerly vineyard of the appellation.
This sophisticated private wine cellar is situated 8 km south of Tournon, at the confluence of the rivers Rhône and Isère, on the 45th parallel.

Terrain :

Chalky-clay 30 %
Granitic sands 70 %

Vines :

Exclusively Syrah.

Production :

Average yield in the last three years, 50.000 bottles per year. (37 hl/ha).

Vinification :

New vats. Manual harvest, cleaning, pressing.
Vinification in sealed thermoregulated stainless steel vats.
Temperature controlled at 30-32°C.
Maximum color extraction.
12-15 days maturation.

Maturing :

In new vats and casks. Frequent and regular decanting.
Normally bottle d after 14 months of maturation