



DAME BRUNE

Saint-Joseph

La Dame Brune est issue de vieilles vignes de plus de 45 ans plantées sur les coteaux granitiques de Saint-Joseph. Elle offre des très belles notes de Syrah, fruits noirs, épices, poivres, olives noires... une belle minéralité. Souple dès sa jeunesse, dotée d'une remarquable structure, c'est un vin que l'on déguste pour son équilibre et sa singularité, et que l'on étire pour le plaisir...

Appellation Saint-Joseph

Cépage 100 % Syrah

Âge moyen des vignes 45 ans

Densité de plantation 10 000 pieds / hectare

Conduite du vignoble Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Enherbement spontané. Entretien de la vigne à la pioche et au treuil. Certifié en Agriculture Biologique (Ecocert)
Passages des préparations biodynamiques (Compost de bouse Maria Thun, 500, 501)

Lieu-dit Boissey (Commune de Chavanay, nord de l'appellation)

Taille Guyot simple et Cordon de Royat

Récolte Manuelle, à maturité complète en caissettes de 20kg

Vinification En barriques ouvertes, 30% de grappes entières. Cuvaison de 2 à 3 semaines en infusion

Élevage 24 mois - En fûts, 10% de bois neuf

Garde A boire entre 2 et 15 ans

