

# JEAN-LUC COLOMBO



## 2007 LES LAUVES SAINT-JOSEPH SYRAH

Région :	Vallée du Rhône septentrionale
Appellation :	AOC Saint Joseph
Terroir :	Terrasses granitiques de la rive droite du Rhône
Climat :	Climat tempéré. Région très ensoleillée, balayée par le mistral.
Cépages :	Syrah 100%
Agés des vignes :	35 ans.
Vendanges :	Manuelles.
Production à l'hectare :	40 hl/ha
Vinification et élevage :	La vendange est éraflée. Cuvaison de 18 jours en cuve thermo-régulée. Elevage de 12 mois en fûts de chêne neuf (40%) ou récent. Collage aux blanc d'œuf avant la mise en bouteille.
Degré alcoolique :	13% par vol
Production :	15000 bouteilles
Quand déguster ce vin :	Dès maintenant et jusqu'en 2015.
Température de dégustation :	16°C
Commentaire de dégustation :	La robe est profonde et brillante, le nez marqué par des petits fruits rouges très mûrs, aux nuances de violette, de groseille sauvage et de menthe poivrée. La bouche fruitée, épicée et ample laisse s'épanouir des tanins très fins et bien présents. L'élevage de 12 mois en fûts de chêne neuf (pour 40%) est parfaitement maîtrisé. Déjà très harmonieux et doté d'une grande persistance aromatique, ce vin gagnera en finesse et complexité dans les années à venir.
Accord mets-vin :	A déguster avec des viandes rouges, gibiers ou un gâteau au chocolat.

