

Saint-Joseph

BABYLONE

2017

Cépages : Syrah

Age moyen des vignes : 35 ans

Sols : Granite

Taille parcelle : 0,90ha

Rendement : 40hl/ha

Production : 4256 bouteilles
260 Magnums
6 Jéroboams

Vinification : 30% Grappes entières
Levures indigènes
Cuvaision 22 jours

Élevage : 17 mois (10% neuf / 90% 1 à 5 vins)

SO2 Total : 46mg

Dégustation : Si on devait la comparer à un sportif on dirait un boxeur en costard cravate : puissant, terrien mais finesse et élégance. L'équilibre que l'on cherchait sur un sol granitique. N'hésitez pas à lui mettre salmi de palombe ou plus simplement une caille rôtie au four, giroles et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive.



JULIEN  CECILLON

www.juliencecillon.com
07300 Tournon sur Rhône (Ardèche)
FRANCE