



VIN DE FRANCE GAMINE

*Issue de très jeunes vignes destinées aux cuvées de saint-joseph et côte-rôtie lors du premier millésime en 2014, nous l'avons baptisé **Gamine**.*

LE TERROIR

GÉOGRAPHIE : situées à proximité des différents crus septentrionaux, ces parcelles sont plantées entre 200 et 350 m d'altitude sur des terroirs de sables granitiques idéalement adaptés au cépage syrah.

SOLS : légers composés de gneiss, parfois de schistes sur un socle granitique. Exposition sud/sud-est.

CLIMAT : continental modéré avec des étés chauds et secs et des pluies régulières les autres saisons.

LA VIGNE

CÉPAGE : 100 % Syrah.

ÂGE DES VIGNES : moins de 5 à 30 ans.

TAILLE : gobelet et cordon de Royat.

LA CAVE

VINIFICATION : vendange éraflée puis triée sur table vibrante. Macération en cuve inox durant une dizaine de jours environ.

ÉLEVAGE : 12 mois en cuve bois tronconique. Assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.

7 zone viticole Jassoux Grand Val
42410 Chavanay

+33 (0)4 74 54 41 10
www.pierre-jean-villa.com
contact@pierre-jean-villa.com