

# J. Boutin



**Appellation** : AOC Saint Joseph

**Nom** : Parcelle de Jean

**Millésime** : 2012

**Cépages** :  
Syrah 98 %, Roussanne 2 %

**Couleur**: rouge

**Degré** : 13 % vol.

**Vigne & terroir** :  
Sol léger de schistes et de gneiss exposé au sud et sud-est. 1, 85 ha.

**Vendange** :  
Manuelle dans de petites caissettes récoltées à très haute maturité.

**Vinification** :  
Lente sans levurage dans de petites cuves. Macération longue sans trituration pendant environ 5 semaines

**Elevage** :  
Fûts de 500 l de 1 et 2 vins pendant 14 mois. Puis stabulation de 6 mois dans du béton avant embouteillage.

Notre objectif était de réaliser un vin d'une grande précision minérale autour du fruit avec des notes de pierre chaude et de tension granitique. Les maturités suivent une attaque franche et doivent nous apporter l'assise des grands vins ainsi que le plaisir des fruits noirs à peine flétris. Les grains de tanins très fins aux notes de poivre rose, provenant d'une macération toute en douceur et de bois de la forêt de Tronçais nous emmènent sur une longueur harmonieuse et une finale dont la rétro nous rappelle un éventail aromatique naturel printemps/été.

**Température de service** : 15 °C

**Accord mets et vin** :  
On pourra privilégier un filet de bœuf au poivre rose, un vieux jambon affiné naturellement, une perdrix à la royale et pourquoi pas un grand livarot.

**Durée de vie** : Ce vin peut se conserver 10 ans.

Point de Collection...

Route de Vinsobres – Chemin Sainte Croix – BP 80 – 84602 VALREAS – FRANCE.  
TEL. : + 33 (0)4 90 35 22 64 - FAX : + 33 (0)4 90 35 19 27 – [contact@lafermedumont.com](mailto:contact@lafermedumont.com)