

DEGUSTATION N°22

Le Passage 2016 / Stéphane Ogier

Saint Joseph AOC / 13%vol.

100% Syrah



Rubis intense

Arômes définis d'intensité prononcée

Fruits noirs mûrs (mûre, prune bleue, cerise noire, myrtille), fleurs (violette), épices (poivre noir), herbes (menthe, herbes séchées), minéralité (granite, gravier), bois (fumée) et vieillissement en bouteille (cuir, gibier)



Sec, acidité élevée, tanins moyens(+) mûrs, alcool moyen, corps moyen, fin de bouche longue

Saveurs d'intensité prononcée : mûre, prune bleue, myrtille, poivre noir, menthe, violette, gravier, fumée et cuir



Excellent vin : complexe, délicat & floral

Servir à 16-18°C



A boire maintenant ou à garder jusqu'en 2026



Tourte au canard, pâté de campagne, risotto à la pancetta, soupe vietnamienne Pho, steak d'espadon et brocolis aux graines de sésame, escalope de dinde & gratin dauphinois, Cantal,...



Le saviez-vous ? L'AOC Saint Joseph produit 90% de vins rouges, à partir de Syrah seulement. Des cépages blancs sont autorisés jusqu'à 15% de l'assemblage dans les vins rouges, mais est très peu pratiqué.

