

Saint Joseph 2022 Rue des Poissonniers Paris XVIIIe

DOMEIN

Hij omschreef zichzelf ooit als een 'landloze wijnmaker': Julien Pilon had geen familiebanden, erfgoed of connecties in de wijn. Alleen passie en talent. Zijn eerste jaargang vinifieerde hij in de garage van zijn ouders, waarbij hij vooral identiteit, concentratie en finesse wilde laten zien. Nu snelt zijn reputatie hem vooruit. Hij slaagt erin weelderige Rhône-personalities te maken die uitblinken in elegantie en fruitigheid. James Molesworth van Wine Spectator noemt hem 'one of the Northern Rhône's new kids on the block'. De bijzondere namen van Julien's wijnen refereren aan mooie persoonlijke herinneringen, zoals het geluid van de Méditerranée in vervlogen zomers en de limonade die z'n opa vroeger maakte.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Selectie uit verschillende Saint Joseph wijngaarden. De druiven zijn volledig onsteeld maar niet gekneusd. Vinificatie in open roestvrijstalen vaten gedurende 3 weken waarbij de massa regelmatig en kort wordt over gepompt. De melkzuurgisting vindt plaats in vaten. Rijping gedurende 12 maanden in vaten van 225 en 500 liter waarvan 10% nieuw hout. Productie van 6000 flessen.

DRUIVENRAS

100% Syrah

GASTRONOMIE

Wildgerechten als ree en hert, lamsvlees met rozemarijn en duif



BEWAARTERMIJN 2023-2030

LAND Frankrijk

STREEK Noord Rhône

OOGSTJAAR 2022

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Julien Pilon

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant