



Saint-Joseph rouge 2018, la Syrah puissante et élégante



AOC réputée de la Vallée du Rhône septentrionale, le terroir de Saint-Joseph, majoritairement granitique, offre des vins rouges reconnaissables à leur puissance aromatique et leur finesse. Le Saint-Joseph rouge 2018 du Domaine Courbis ne déroge pas à la règle et se révèle par des arômes de fruits rouges, des notes poivrées dans un bel équilibre de puissance et d'élégance.

C'est l'une des valeurs sûres des frères Courbis : Le Saint-Joseph rouge 2018 est un 100% syrah, issu du cœur de leur domaine, le vin idéal pour les retrouvailles entre amis ou en famille autour d'apéritifs dinatoires et de barbecues.

Le domaine Courbis est historiquement implanté au cœur de l'appellation Saint-Joseph, sur laquelle il cultive plus de 18 ha de vignes. Ce 100% syrah, issu de vignes de 30 ans, a été élevé 14 mois en cuves (15%) et en barriques de 1 vin (15%) et de 2-3 ou 4 vins (70%). Ce Saint Joseph 2018 séduit par sa puissance, son équilibre et la justesse de son fruit.



[Visualiser l'article](#)

Le vin, à la robe soutenue tirant sur le violet, allie puissance et souplesse, avec des arômes de fruits rouges légèrement compotés et la violette. Les notes poivrées structurent et équilibrent l'ensemble, pour une cuvée élégante.

Alliée incontournable des barbecues, cette cuvée fait merveille dès l'apéritif en accompagnement de terrines sur du pain toasté et joue les prolongations avec aisance sur des grillades de bœuf ou d'agneau. Il accompagne aussi parfaitement un magret de canard, un filet mignon en croûte ou encore un lapin chasseur et bien sûr des fromages de la région tels qu'un Saint-Marcellin ou un Saint-Félicien.

Saint-Joseph rouge 2018 du Domaine Courbis est disponible chez les cavistes au prix de 24 € la bouteille.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.