

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



RHÔNE

# SAINT-JOSEPH ALAIN GRAILLOT

*AOP Saint-Joseph*



**OUVRIR** } 1h30 avant, à  
carafer  
**SERVIR** } 16 - 17°C  
**GARDE** } 12 ans

**Terroir** : Alluvions du Rhône et de l'Isère avec des sables, très peu de terre et beaucoup de galets roulés.

**Cépage** : 100% Syrah

**Vinification** : Vendange manuelle. Tri sévère des baies. Cuvaision longue de 15 à 21 jours et macération à froid.

**Élevage** : En barrique.

## ACCORDS



### AU FOUR

Idéal sur le poulet rôti du dimanche.

### COCOTTE

Parfait sur une blanquette de veau à l'ancienne et son riz sauvage..



### FAMILIAL

Merveilleux sur un bon pot-au-feu.

### ITALIA !

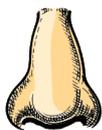
Sublimera un risotto à la truffe.



## Notes de Dégustation



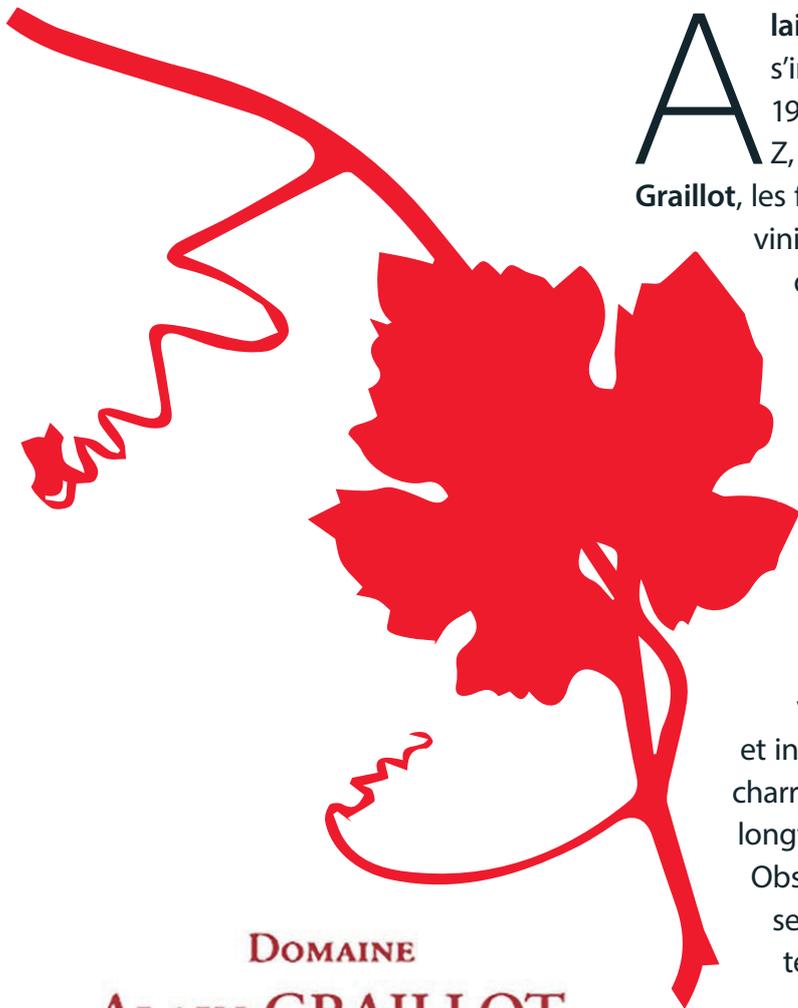
Robe violet profond, presque noir.



Des notes lar-dées, de violette et de cuir..



Fraîche. Fruits rouges, framboise fraîche, fraise des bois. Un soupçon de kirsch. Tanins velours.

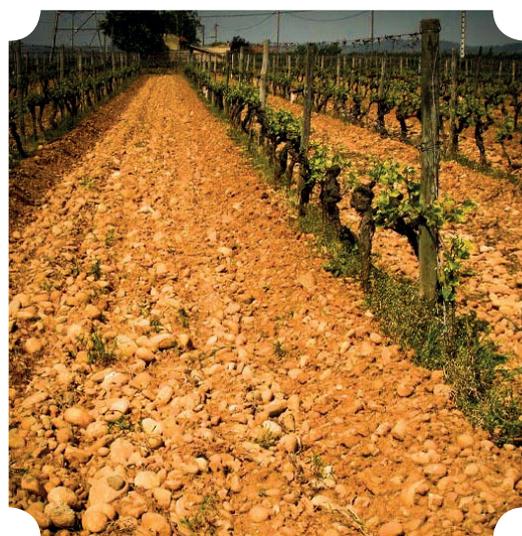


DOMAINE  
ALAIN GRAILLOT

**A**lain Grailot, ingénieur en électrochimie de 40 ans, s'installe au domaine en 1985 avec sa famille. En 1989, il inaugure son premier millésime réalisé de A à Z, y compris la mise en bouteille. **Antoine et Maxime Grailot**, les fils d'Alain, supervisent désormais l'ensemble des vinifications de cette propriété, qui compte plus d'une vingtaine d'hectares et illustre depuis de nombreuses années le potentiel de l'appellation Crozes-Hermitage, longtemps réduite à la production de vins simplement fruités. Installé au cœur de la plaine alluviale de purs galets et de graves de La Roche-de-Glun, le domaine produit des syrahs plus fines et plus structurées que la plupart de celles du secteur. La force des vins réside dans le plaisir immédiat qu'ils procurent, même s'ils sont capables de vieillir avec complexité sur dix ans. Zéro herbicide et insecticide, faibles rendements, travail des sols à la charrue... Et vinification en vendange entière : Alain a longtemps été seul à faire ce choix dans l'appellation. Observer la vigne, respecter la nature, se mettre au service du terroir, travailler simplement, prendre le temps.

*Beaumont-Montoux*

# ALAIN GRAILLOT



*Caves Maillol* - *Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop*  
*Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30*  
*cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21*  
*www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr*

*SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération*