

IGP ARDECHE

GRAIN NOIR 2023

Domaine Johann Michel



Situation : Implanté au cœur de la Vallée du Rhône septentrional, le Domaine Johann Michel incarne l'excellence et la passion d'un vigneron engagé. Créé en 1997, ce domaine familial situé à Saint-Péray s'étend sur 5 hectares et produit plusieurs appellations d'origine protégée (AOP), dont Saint-Joseph, Saint-Péray et Cornas. Dans le respect de la tradition et de l'environnement, Johann Michel cultive avec soin des cépages emblématiques : Marsanne et Roussanne pour des vins blancs d'exception, et Syrah pour des rouges à la fois expressifs et racés.

Encépagement : Syrah 100%

Terroir : Galets roulés et argile rouge

Température de Service : 16 à 18 °C. 30min de carafe conseillée

Potentiel de Garde : 5 à 10 ans

Observations : On devine de suite la concentration de ce vin. Au nez, ça explose déjà. Nez hyper aromatique et riche sur les fruits noirs (mûre, myrtille), les fruits rouges (cerise, kirsch, framboise). A cela se mêlent des notes épicées de poivre blanc et de réglisse avec en plus une note noble de violette. A l'aération, des notes subtiles de bois de santal, de chocolat noir, de cuir noble apparaissent et viennent enchanter cette partition aromatique. Tout cela avec une acidité qui équilibre parfaitement l'ensemble.

Quelques accords : Viandes rouges, gibiers, mets puissants, plats épicés et tomatés, olives, fromages tels qu'époisses, saint-nectaire, reblochon...

