

Domaine Luyton-Fleury « Origine » Saint-Joseph 2018

Azienda	Domaine Luyton-Fleury
Regione	Rhône
Denominazione	AOP Saint-Joseph
Tipologia	Rosso
Annata	2018
Formato	0,75L
Uvaggio	100% Syrah
Vinificazione	Vendemmia manuale. Inizio della fermentazione con i grappoli interi, non diraspati per beneficiare dell'influenza positiva dei raspi in vasca. Affinamento per 18 mesi in barrique di cui 25% di primo vino.
Produzione annua	2.000 bottiglie
Gradazione	15%
Colore	Rosso porpora
Profumo	Al naso bellissima complessità tra aromi di frutti neri quali more, mirtillo, amarena, di frutti rossi, prugna, fragola, ribes, note floreali di violetta e speziate di pepe nero.
Sapore	Al palato ha una struttura imponente, succoso, fresco e di grande sapidità. Si ritrovano i sapori di more, di prugna molto delicata. La presenza di pepe si associa a note di evoluzione quali cuoio e tabacco. Tannini di grana fine ben tratteggiata, setosi, morbidi e ben fusi. Finale molto lungo ma composto ed elegantissimo. Una grandissima bevuta!
Temperatura di servizio	16 - 18° C
Abbinamento	Ideale con carni rosse alla brace, abbacchio alla Romana, maialino al forno. Perfetto con cacciagione, capriolo in salmi, polenta e cinghiale brasato, filetto di cervo alle erbe di montagna, coniglio all'Ischitana, oca selvatica arrosto con patate.
Potenziale di invecchiamento	Oltre 10 anni
Note	I cugini Pascal Luyton et Raphaël Fleury, tutti e due vivaisti, producono i loro Saint-Joseph su appena 1.5 ettaro di vigneto. Esclusivamente come da disciplinare con Syrah, Roussanne et Marsanne unici vitigni autorizzati. "Origine" proviene da vecchie viti di Syrah che si arrampicano su forti pendii terrazzati nel paese che dà origine ai vini di Saint-Joseph, Mauves.

Domaine Luyton-Fleury « Les Cerisiers » Saint-joseph 2018

Azienda	Domaine Luyton-Fleury
Regione	Rhône
Denominazione	AOP Saint-Joseph
Tipologia	Rosso
Annata	2018
Formato	0,75L
Uvaggio	100% Syrah
Vinificazione	Vendemmia manuale. Vinificazione in inox. Affinamento in barrique di secondo e terzo vino per 12 mesi.
Produzione annua	4.000 bottiglie
Gradazione	14.5%
Colore	Rosso rubino acceso con riflessi porpora
Profumo	Deciso, complesso, ricco, vengono sprigionate note di more, mirtillo, cacao e pane tostato.
Sapore	Vellutato, armonioso, fruttato, more ben presenti. Emergono note di pepe, di cuoio e di sottobosco. Un finale lungo e sapido. Il vino ideale per capire la Syrah!
Temperatura di servizio	16 - 18° C
Abbinamento	Ottimo con primi sostanziosi come lasagne alla Bolognese, oppure raffinati come risotto ai funghi porcini. Perfetto con Tajine di pollo con melanzane, coniglio alle olive, petto d'anatra all'arancia, piccione al tartufo, coq au vin. Da provare con formaggi tipo Castelmagno d'Alpeggio, Cheddar oppure Pecorino Bucciato a latte crudo.
Potenziale di invecchiamento	10 anni
Note	I cugini Pascal Luyton et Raphaël Fleury, tutti e due vivaisti, producono i loro Saint-Joseph su appena 1.5 ettaro di vigneto. Esclusivamente, come da disciplinare, con Syrah, Roussanne et Marsanne unici vitigni autorizzati. "Les Cerisiers" proviene da viti di Syrah più giovani piantate su ripide colline prevalentemente granitiche, scolpite in terrazze fin dall'antichità, con buon drenaggio e buona esposizione sud sud-est.

Domaine Luyton-Fleury « L'Olivier » Saint-Joseph 2018

Azienda	Domaine Luyton-Fleury
Regione	Rhône
Denominazione	AOP Saint-Joseph
Tipologia	Bianco secco
Annata	2018
Formato	0,75L
Uvaggio	75% Marsanne, 25% Roussanne
Vinificazione	Vendemmia manuale. Fermentazioni alcolica e malolattica in botte di rovere. Affinamento in barriques di terzo e quarto vino per 8 mesi.
Produzione annua	1.000 bottiglie
Gradazione	12.5%
Colore	Giallo verdolino
Profumo	Deliziose note di frutta gialla, albicocche mature e pesce sciropate, mela cotogna, mandarino, di miele, aromi di cera di candela, intense fragranze di fiori bianchi.
Sapore	Intenso, molto elegante, fruttato. Si ritrovano i sapori di miele e gli agrumi. Bella aromaticità e untuosità al palato sostenuto da una notevole mineralità. Il finale è lungo e di grande tenuta, piacevolissimo. Un vino bianco di classe!
Temperatura di servizio	10 - 12° C
Abbinamento	Ideale abbinato con pesci nobili a carne bianca. Extra con cibi orientali e speziati per la sua struttura. Perfetto con carni bianche di pollame o vitella. Baccalà mantecato, Lonza di maiale aromatizzata ai kumquat, padellata di asparagi alle spugnone. Gorgonzola e Bleu d'Aosta.
Potenziale di invecchiamento	5 - 6 anni
Note	I cugini Pascal Luyton et Raphaël Fleury, tutti e due vivaisti, producono i loro Saint-Joseph su appena 1.5 ettaro di vigneto. Esclusivamente, come da disciplinare, con Syrah, Roussanne et Marsanne unici vitigni autorizzati. "L'Olivier" proviene da un piccolo appezzamento a sud di Tournon sur Rhône altro comune culla del Saint-Joseph.