



Appellation
Climat, Cuvée
Domaine, Maison

Saint Joseph
Le Mas
Pradelle

Région
Sous-Région

Vallée du Rhône
Septentrionale

Viticulteur
Agriculture

Récoltant
Raisonnée

Cépage(s)
Vendanges
Vinification
Elevage

100% Syrah
Manuelles
Traditionnelle en cuve inox
12 mois en foudre

Degré d'alcool
Temps de garde
Température de service

13 %
3 à 8 ans
16 à 18°C

Robe
Nez, Bouche
Caractère du vin
Longueur en bouche

Rouge aux reflets violets
Fruits rouges, Epices, Réglisse
Assez puissant
Importante

Accords Mets/vin



Apéritif
Entrée chaude ou froide
Poisson, Fruits de mer
Viande blanche, Volaille
Viande rouge, Gibier
Plat principal
Fromage
Dessert

/
Tourte au canard
/
Rognons de veau au Madère
Tajine de poulet et agneau
Moussaka d'aubergines, Pizza
Saint Félicien, Pont l'Evêque, Cantal
/