



**Rouge/Red**

**ROCHE  
« LES TILLEULS »**

**Simon Roche**

VALLÉE DU RHÔNE

**Saint-Joseph 2010**

Service : 15° C  
 Garde/Ageing : 2018-2021

---  
**Robe** : rouge grenat de bonne intensité, reflets grenats et brillants. **Nez** : premier nez agréable, arômes de fruits rouges, feuille de cassis, prunelle sauvage, épices, poivre noir assez soutenu, une touche de suite fraîche, bonne fraîcheur. **Bouche** : attaque fraîche, tanins soyeux, une touche végétale, évolution sur les fruits avec une finale poivrée. **Accords mets et vins** : filet d'Angus au poivre du Cameroun. **Commentaires** : très belle réussite.

---  
**Visual aspect**: garnet-red colour with a good intensity, garnet-red and brilliant tinges. **Nose**: pleasant first nose, red fruits aromas, blackcurrant leaves, wild sloe, spices, quite deep black pepper aroma, a hint of fresh soot, nice freshness. **Palate**: fresh first taste, silky tannins, a vegetal touch, evolution on fruits with a peppery finish. **Match with food**: filet of Angus beef with Cameroon pepper. **Comments**: a great success.

---  
 > Roche « Les Tilleuls »  
 Le Village - 07340 Charnas  
 Tél. 04 75 34 05 50  
 www.producteur-vins-roche-saint-joseph.com



**Blanc/White**

**ROCHE  
« LES TILLEULS »**

**Simon Roche**

VALLÉE DU RHÔNE

**Saint-Joseph 2011**

Service : 11° C  
 Garde/Ageing : 2016

---  
**Robe** : jaune or. **Nez** : fleur blanche (acacia), miel, agrume (pamplemousse). **Bouche** : belle attaque, de la fraîcheur, du gras. Légère amertume en finale. **Accords mets et vins** : truite farcie avec duxelle de champignon sauce crémée ; Saint-Marcellin. **Commentaires** : vin de repas, représentatif de la maison.

---  
**Visual aspect**: golden yellow. **Nose**: white blossom (acacia), honey, citrus (grapefruit). **Palate**: nice first taste, freshness, fatness. Light bitterness in the finish. **Match with food**: stuffed trout with duxelle of mushrooms and creamy sauce; Saint-Marcellin cheese. **Comments**: meal wine, representative of the domain.

---  
 > Roche « Les Tilleuls »  
 Le Village  
 07340 Charnas  
 Tél. 04 75 34 05 50  
 www.producteur-vins-roche-saint-joseph.com



**Rouge/Red**

**STÉPHANE OTHEGUY  
Le Temps des Cerises**

VALLÉE DU RHÔNE

**Saint-Joseph 2011**

Service : 15° C  
 Garde/Ageing : 2020

---  
**Robe** : grenat. **Nez** : épicé, sur les fruits rouges et noirs. **Bouche** : rappelle les mêmes arômes que ceux perçus au nez, ample. **Accords mets et vins** : carré de porc rôti. **Commentaires** : un beau vin.

---  
**Visual aspect**: garnet-red hue. **Nose**: spicy, on black and red fruits. **Palate**: reminds the aromas of the nose, ample. **Match with food**: roasted rack of pork. **Comments**: a nice wine.

---  
 > Stéphane Otheguy  
 Chemin chez Maurice  
 38138 Les Côtes d'Arey  
 Tél. 06 03 89 38 12



**Blanc/White**

**DOMAINE  
BERNARD GRIPA**

**Les Pins**

VALLÉE DU RHÔNE

**Saint-Péray 2011**

Service : 10° C  
 Garde/Ageing : 2017

---  
**Robe** : belle robe brillante aux reflets dorés. **Nez** : fin, floral, fruité. **Bouche** : fruits à noyau (pêche, abricot), acacia, minérale, pointe d'épices. **Accords mets et vins** : poisson sauce crémée ; huîtres chaudes. **Commentaires** : de l'élégance !

---  
**Visual aspect**: beautiful brilliant hue with golden tinges. **Nose**: fine, floral, fruity. **Palate**: stone fruits (peach, apricot), acacia, mineral, a hint of spices. **Match with food**: fish in creamy sauce; warm oysters. **Comments**: so much elegance!

---  
 > Domaine Bernard Gripa  
 5 avenue Ozier  
 07300 Mauves  
 Tél. 06 79 78 84 05

