



Cuvée Jadis 2016_2017

AOP LANGUEDOC-SOMMIERES



ROUGE



Cépages : Syrah 40%, Mourvedre 30%, Grenache 20% et Carignan noir 10%

Viticulture : Le sol est travaillé biologiquement depuis 10 ans dans le respect de l'environnement.

Vinification : Après la cueillette des raisins, la vinification est faite séparément pour chaque parcelle. La macération est traditionnelle et longue. L'élevage se fait en barrique pendant 1 an suivi de l'assemblage.

Note de dégustation : Robe sombre et profonde aux reflets rouge grenat. Le nez s'ouvre sur un boisé fondu et sur une note de cuivre frais puis évolue sur des notes plus douces d'épices et de menthol. Ample en attaque, la bouche se couvre rapidement de tanins encore aiguisés qui lui confère une structure solide.

Accords : Parfait pour accompagner la viande rouge à fort caractère comme la daube de taureau, du bœuf... mais aussi avec du fromage.

Disponibilité : 75cl en carton de 6 bouteilles.

Servir : à 14°C

Domaine Fortuné – 9 Rue des Aires – 30250 SOUVIGNARGUES

Tél : 07.72.35.93.54

Mail : domaine.fortune@gmail.com

Site : www.domaine-fortune.com