

JADIS_ROUGE_2017

Région : Gard

Teneur en alcool : 14,5%

Appellation : Languedoc - Sommières

Contenance : 75cl

Cépage : 40 % Syrah, 30% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Carignan

LE DOMAINE ET LE VIN

- Les parcelles sont situées entre la mer et les Cévennes.
- En culture biologique depuis 10 ans, nous nous tournons vers la Biodynamie.
- 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.

DEGUSTATION

- Robe : Rouge grenat et sombre
- Nez : 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.
- Bouche : Ample en attaque. La bouche se couvre rapidement de tanins encore aiguisés qui lui confère une structure solide.

CONSEIL DE DEGUSTATION

- Servir à 14 degrés
- Accords mets et vins : Parfait pour accompagner la viande rouge à fort caractère comme la daube de taureau, de bœuf... mais aussi avec du fromage.

