

DOMAINE DE LA JAUFRETTE

CÔTES DU RHÔNE Rouge 2015



Terroir : Plateau argilo-calcaire caillouteux, enclavé ou à proximité de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Cépages : Grenache 67 %
Mourvèdre 13 %, Carignan 11 %, Syrah 9 %.

Age des vignes : 55 ans en moyenne, allant jusqu'à 70 ans.

Culture : - Apport d'engrais organique biologique, aucun désherbant, ni insecticide, lutte biologique contre le mildiou et l'oïdium,
Agriculture Biologique - culture du sol en totalité,
- ébourgeonnage manuel et maîtrise des rendements par vendange en vert,
- non-irrigation.

Récolte : 100 % manuelle, triée à la parcelle.

Vinification : En vendange entière (non foulée, éraflée partiellement selon millésime).
Vinification traditionnelle en cuvaison longue thermorégulée.
Les différents cépages sont vinifiés ensemble afin d'obtenir une grande complexité aromatique.
Bouchon en liège naturel.

Personnalité : Un vin qui étonne par sa puissance.
C'est un vin tannique marqué par un bouquet intense de fruits rouges.
A déguster à une t° de 15 à 17°C.

Millésime 2015 : Robe grenat profond avec des reflets rouges brillants.
Nez aux parfums de mûre puis de framboise.
Une bouche aux arômes de fruits frais, de fraise et de cassis, sur fond de tanins doux.
Un vin ensoleillé, avec une aromatique riche, qui tapisse le palais. Un vin puissant, long et gras.

Accord mets-vin : Apéritifs, viandes rouges et blanches, charcuterie, barbecue, pizzas, fromages, desserts au chocolat ou aux fruits rouges.