

# DOMAINE DE LA JAUFRETTE

## CÔTES DU RHÔNE Rouge 2017



**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 2017 :** Robe grenat aux reflets rouges. Nez frais de fruits rouges et de cerise noire évoluant vers la framboise et le cassis. Une bouche complexe, charnue et légèrement tannique, dévoilant des arômes de fraise et de cassis, avec une finale sur des notes de réglisse.  
Un vin riche et frais à la fois.

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