



Les Clauzes de Jo Rouge



Cépages	Syrah (50%), Grenache Noir (30%), Mourvèdre (20%)
Récolte	Issus de vignes âgées de dix à quarante ans selon les cépages, les raisins sont ramassés à la main et triés si nécessaire; la vendange est égrappée et mise en cuve
Rendement	30 à 40 Hl / Ha
Vinification	Traditionnelle, avec des pigeages réguliers pendant la fermentation; macération longue (de 4 à 6 semaines) selon les cépages.
Elevage	Mis en barriques pendant 12 mois.
Analyses	Degré moyen: 14% Vol Acidité totale: 3.4 g/l
Dégustation	Robe rubis et lumineuse avec des reflets violacés. Nez portant sur les fruits rouges, les épices (poivre blanc) et les senteurs de garrigues. La bouche est souple, les tannins sont présents mais restent soyeux. Un bel équilibre avec des notes florales (violette), de fruits rouges écrasés et de garrigue Température idéale de service à 17° Parfait pour accompagner des côtelettes d’agneau au grill, une bonne entrecôte ou un magret de canard
Conditionnement	En carton de 6 bouteilles, de type bourguignonne 75 cl
Production	15000 cols

