

Clauzes de Jo Rouge 2020

AOP Languedoc



Encépagement : Syrah(50%), Grenache noir (30%), Mourvèdre (20%)

Terroir : A.O.P Languedoc

Climat : Méditerranéen

Sol : Argilo-calcaires, caillouteux

Rendement : 35Hl/Ha

Vinification : Traditionnelle, avec des pigeages réguliers pendant la fermentation, macération longue de 3 à 5 semaines selon les cépages.

Récolte : Issus de vignes âgées de dix à quarante ans selon les cépages, les raisins sont ramassés à la main et triés, la vendange est égrappée et mise en cuve.

Élevage : 50% en cuve, 50% en barriques durant 12 mois.

TAV : 14% - Acidité totale : 3,4g/l

Dégustation : Robe rubis, lumineuse. Nez évoquant les fruits rouges, les épices (poivre blanc) et les senteurs de garrigue. La bouche est souple, les tanins présents restent soyeux.

Accord : Entrecôte, magret de canard, côtelettes d'agneau.

Service : Entre 16° et 18°.

Garde : 5 ans

Bouteille : Bourguignonne

Conditionnement : Carton de 6

Carton : 31x25.5x17.5

Palette : Europe - 600 bouteilles