

Rosé Château Jouclary

CÉPAGES

Cabernet Franc 40%, Cinsault 10%, Grenache 40%, syrah 10%

VINIFICATION

Pressurage direct avec sélection des jus Débourbage par le froid Vinification basse température (16 à 18°)

DÉGUSTATION

Sa robe est légère, soyeuse à reflet saumon. Les arômes sont délicats, aériens, complexes, chacun des cépages apporte sa note personnelle sans domination. Les senteurs de fleurs blanches, de violette, fleurs séchées se fondent dans les arômes fruités de raisin, pêche, groseille, entrelaces d'agrumes et fruits exotiques. Bien qu'il ait une puissante persistance aromatique, il n'est pas construit sur l'exubérance mais plutôt sur l'harmonie et la subtilité.

ALLIANCE METS & VINS

Le vin de tous les instants, depuis l'apéritif jusqu'au repas. Sa puissance lui permet une harmonie réussie avec la cuisine exotique, asiatique et les salés sucrés. Complice des grillades de viandes ou poissons (même le poisson cru), salades composées, charcuterie et tapas. Il excellera sur des gambas flambées.

Category

Vins du Château Jouclary