



AOP COTES DU RHONE

DOMAINE JAUME

Rouge



Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Vinification : Vendanges manuelles et mécaniques avec tri à la parcelle. Eraflage total et léger foulage. Cuvaisons de 8 à 10 jours en cuves inox thermorégulées. Après la fermentation, la mise en bouteille est effectuée au printemps qui suit la récolte pour préserver le fruit.

Dégustation : Un nez de fruits rouges compotés, d'épices et de réglisse, une bouche équilibrée sur le fruit et belle fraîcheur ; une finale sur des tanins fins et fondus.

Accord mets/vin : Ce vin accompagnera avec bonheur des viandes blanches, des volailles et fera merveille aux côtés des grillades de l'été. A consommer dans les 3 ans. Servir entre 16 et 18°C.