



AOP CABARDES

Château Jouclary

Rosé

Cépages : 30% Syrah, 30% Grenache, 40% Merlot

Sol : Les terrasses très anciennes à forte pierrosité produisent les vins les plus concentrés et les plus denses en Cabardès.

Les bas coteaux, aux sols plus profonds, amènent des cuvées aux caractères friands.

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Sa robe est légère, soyeuse, à reflet saumon. Les arômes sont délicats, aériens, complexes. Chaque cépages apporte sa note personnelle sans domination. Les senteurs de fleurs blanches, de violette et de fleurs séchées se fondent dans les arômes fruités de raisin, pêche, groseille, entrelacés 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.

Conseil pour la dégustation :

A déguster frais.

Harmonie réussie avec la cuisine exotique. Complice des grillades de viandes ou poissons, salades composées, charcuterie et tapas.