



AOP COTES DU RHONE VINSOBRES

DOMAINE JAUME

Rouge « Altitude 420 »



Cépages : Grenache & Syrah

Vinification : Vendanges manuelles et mécaniques avec tri rigoureux. Eraflage total avec foulage partiel. Cuvaision de 15 jours. Elevage partiel en foudre pour préserver les arômes de fruits frais et des tanins fondus.

Dégustation : Des fruits rouges au nez, une belle ampleur sur les fruits frais tels que le cassis et la groseille. Une bouche agréable et une finale en longueur soutenue par des tanins fondus.

Accord mets/vin : Complice des viandes rouges grillées. Potentiel de garde 3/5 ans. Servir entre 16 et 18°C.