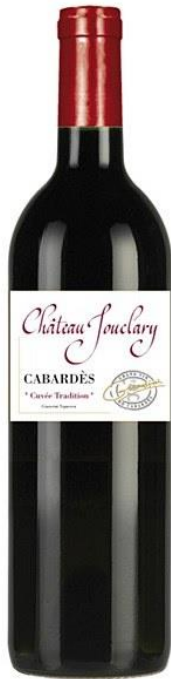




AOP CABARDES

Château Jouclary

Tradition



Cépages : 50% Merlot, 25% Syrah, 25% Grenache noir

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 :

D'une belle robe grenat sombre, arômes explosifs, beaucoup de classe et de fraîcheur avec une structure aérienne. Les fruits rouges, grenade et groseille dominent les senteurs florales de violette et glycine ainsi que les notes de poivre blanc. Il reste fidèle à son profil, joyeux, gourmand, à la façon du raisin grappillé au petit matin. Il se marie très bien avec les viandes rouges, autant grillées qu'en sauce. Son équilibre ne laisse pas apparaître l'alcool, aussi il accompagnera, au quotidien, de nombreux plats, sans excès de saveur.

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C)

Au cours d'un repas en accompagnement de plats de viandes en sauce ou de fromages.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z