



Wijnfiche

Château Jouclary – Rosé "J" | Cabardès AOP France (FRANKRIJK) – 2023

Domaine

Ch. Jouclary

Les vignes sont situées sur le promontoire de la Montagne Noire, surplombant la cité historique de Carcassonne. Le domaine familial comprend 60 hectares de vignes dont la moitié en AOP Cabardès, avec un sol argilo-calcaire riche en cailloux, qui donne des vins concentrés. L'autre moitié appartient à l'appellation IGP Oc et produit des vins frais. Ils disposent principalement de cuves en ciment pour la fermentation du jus de raisin. Cet espace est situé à moitié souterrain et est annuellement adapté à des techniques plus modernes.

Vinification

Les raisins sont récoltés tôt le matin afin de conserver un maximum d'arômes. Le pressurage suit immédiatement et seuls les meilleurs jus sont utilisés pour ce vin. Après une clarification statique à froid, des levures sélectionnées sont ajoutées. La fermentation a lieu à température contrôlée et le vin mûrit brièvement dans des cuves en acier inoxydable jusqu'à sa mise en bouteille en février-mars.

Dégustation

Un rosé très raffiné à la robe rose saumon clair. Nez complexe de fruits rouges comme la fraise et la framboise, la pêche et les agrumes, accompagné de notes épicées et minérales. La bouche donne une sensation pleine, riche en finesse et une longue finale fraîche.

Mets adaptées

Vin plaisir | Plats légers | Poisson - façon méditerranéen | Poisson - plat léger

Caractéristiques

Type: Rosé

Cépage: Syrah, Cabernet Franc, Cinsault, Grenache

Viticulture: Traditionnel

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Fruité frais



