



Créé le vendredi 23 février 2018

>



6 bouteilles 75cl - Château JOLIET - Vin Rouge - Fût de Chêne 2015

Fabricant : Château JOLIET

Modele : -

Château JOLIET

Château JOLIET - Vin Rouge - Fût de Chêne 2015

2012: Médaille d'Or - Concours des Grands Vins de France - Macon 2013

APPELLATION

AOP Fronton

CEPAGES

40,00%Négrette

15,00%Cabernet Franc

15,00%Cabernet Sauvignon

30,00%Syrah

VINIFICATION

Elaboration: Par macération, avec contrôle des températures;

Durée de cuvaison: 12 jours;

Elevage: En cuve, puis 10 mois en fûts de chêne français neufs de chauffe moyenne, puis en bouteille.

DEGUSTATION

Cette cuvée élaborée à partir du cépage NEGRETTE, est associée aux autres cépages de l'appellation, Cabernets Franc et sauvignon, et Syrah.

Elle présente une belle

robe couleur rubis, un joli mariage bois-fruit avec des notes de cassis, une touche épicée et vanillée.

La bouche est charnue, avec du gras et du fruit, une finale bien structurée et torréfiée.

Température 17° à 18°. Agréable à boire dès maintenant. Se

bonifiera encore au cours des années suivantes, un beau FRONTON de garde.

ACCORDS METS/VIN

Nous conseillons ce vin sur des cuisines fines et élaborées, magrets de canard, gigot d'agneaux, viandes farcies, viandes en sauce (daube de chevreuil), ou des gibiers (perdreux, faisans, etc...).

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €54.00

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le lundi 21 août 2017