

6 bouteilles 75cl - Château JOLIET - Vin Rouge - Négrette 2014

Fabricant : Château JOLIET

Modele : -

Château JOLIET

Château JOLIET - Vin rouge - Négrette 2014

2011: 1 Etoile - Guide Hachette des Vins 2014

14,5/20 - Revue des Vins de France 2013 (p.296)

APPELLATION

AOP Fronton

CEPAGES

Négrette : 100%

TERROIR

Le vignoble s'étend sur les terrasses alluviales de la rive gauche du Tarn, entre Toulouse et Montauban. Les sols rencontrés dans l'appellation sont des sols pauvres, propices à la production de vin de qualité. Ce sont des bouldiers (riches en limons), des rougets (limono-argileux) et des graves (limono-caillouteux). Ces sols sont maigres, lessivés, décalcifiés, acides, pauvres en matière organique, mais riches en fer et en silice. Au confluent des influences océaniques et méditerranéennes, le climat se caractérise par un ensoleillement important, un régime de pluie faible et régulier qui donne des hivers et des printemps en général pluvieux et des étés et des automnes chauds et secs. La sécheresse est souvent accentuée par le célèbre « vent d'autan ».

VINIFICATION

La Négrette est le cépage de Fronton par excellence. Ancienne depuis plus de 1000 ans, notre secret est de savoir la travailler. La date de récolte est délicate à déterminer car c'est un cépage extrêmement sensible aux changements climatiques. Son choix sera alors décisif dans le but de préserver tout son potentiel aromatique, qui en fait sa typicité. Ses grains sont ramassés à maturité, libérés de leur rafle afin d'éviter des goûts herbacés, puis encuvés. Les températures de fermentation sont fermement maîtrisées et les jus travaillés en douceur pour révéler et sublimer son potentiel tannique et aromatique. Le vin est élevé 6 mois en cuve.

DEGUSTATION

Cette cuvée 100% Négrette est une sélection de nos meilleures parcelles et se traduit par deux mots : Elégance et Raffinement. Ce vin au bouquet aromatique complexe s'apprécie dans sa première année. Doté d'une robe rouge cerise, des arômes de petits fruits rouges, de violette et de pivoine accompagnent une souplesse en bouche dont les notes sont réglissées et poivrées.

ACCORDS METS/VIN

Ce vin est à boire dans les deux ans suivant la récolte. Il s'harmonise avec des mets cuisinés simplement (entrées chaudes, charcuteries, grillades, etc.) et accompagne des poissons en papillote, en sauce. Température de dégustation : chambré, 17°C, mais peut se boire rafraîchi, 14- 15°C.

CONDITIONNEMENT

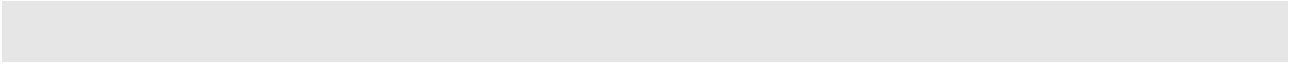
Bouteille type « bordelaise » 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €43.20



Créé le mardi 22 mai 2018

>



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