



6 bouteilles 75cl - Château JOLIET - Vin Rouge - Tradition 2015

Fabricant : Château JOLIET

Modele : -

Château JOLIET

Château JOLIET - Vin Rouge - Tradition 2015

2012: Médaille d'Or - Concours des Vins du Sud Ouest Toulouse 2013

APPELLATION

AOP Fronton

CEPAGES

Négrette : 40%

Syrah : 30%

Cabernet sauvignon : 30%

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 de 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

Les grains sont récoltés à maturité, libérés de leur rafle afin d'éviter des goûts herbacés, puis encuvés. La fermentation alcoolique est conduite et raisonnée dans le but de préserver la typicité de chaque cépage. Les cuves sont thermorégulées et les cépages vinifiés séparément. Le vin est élevé 12 mois en cuve.

DEGUSTATION

Dans cette cuvée, la Négrette est associée aux autres cépages de l'appellation : Cabernet Sauvignon et Syrah. Le vin est doté d'une belle robe carmin soutenu et le nez révèle des arômes fruités de cassis, de mûre et de poivron mûr. La bouche est ronde avec de la chair, les tanins sont fondus et une finale aromatique (fruits rouges frais) évoluant vers des notes plus végétales (champignons, sous-bois). Un beau vin dans la tradition du Château.

ACCORDS METS/VIN

Ce vin possède un bon équilibre et évoluera encore harmonieusement pendant 2 ans.

Il accompagnera avec succès une viande rouge, un magret de canard ou un confit d'oie.

Température de dégustation : chambré, entre 17 et 18°C

CONDITIONNEMENT

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

Prix : €37.20



Créé le dimanche 24 juin 2018

>



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