Creé ledimanche 18 novembre 2018

>

6 bouteilles 75cl - Château JOLIET - Vin Rouge - Haute Expression 2015

Fabricant : Château JOLIET

Modele : -

Château JOLIET
Château JOLIET - Vin Rouge - Haute Expression 2015
APPELLATION
AOP Fronton
CEPAGES
Negrette : 50%
Syrah : 35%
Cabernet sauvignon : 15%
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 boulbènes (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
Afin d'élaborer cette cuvée « Haute Expression », nous nous plions à respecter un cahier des charges, qui établit des règles de la parcelle jusqu'à la mise en bouteille. Pour cela, nous sélectionnons les parcelles les plus qualitatives du domaine. Les grains sont ramassés au maximum de leur potentiel, puis vinifiés de façon très délicate. Ce processus permet une macération et une extraction longue et douce, afin d'obtenir une complexité aromatique, plus de matière en bouche et des tanins veloutés.
DEGUSTATION
Cette cuvée, expression d'une passion, est l'aboutissement du fruit de la nature et du travail de l'homme, le résultat d'une démarche où le vigneron cherche à révéler le meilleur de son pied de vigne pour élaborer avec patience et douceur une cuvée « Haute Expression ».

ACCORDS METS/VIN
Ce vin accompagnera avec succès la cuisine gastronomique, viandes en sauce et gibiers.
Température de dégustation : chambré, entre 17 et 18°C
CONDITIONNEMENT
Bouteille type « bourguignonne » 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €75.00

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le mardi 21 novembre 2017