Wijnfiche

Château Jouclary - Rosé "J" - MAGNUM | AOP Cabardès Frankrijk (Frankrijk) — 2025

Domein

Ch. Jouclary

De wijngaarden liggen in het voorgebergte van de Montagne Noire, met zicht op de historische stad Carcassonne. Het familiale domein omvat 60 ha wijngaard, waarvan de helft AOP Cabardès, met een steenrijke klei- en kalkbodem, wat zorgt voor geconcentreerde wijnen. De andere helft behoort tot de appellatie IGP Pays d'Oc en produceert frisse wijnen. Men bezit vooral cementen cuves, voor het vergisten van het druivensap. Deze ruimte ligt half onder de grond en wordt jaarlijks aangepast aan modernere technieken.

Vinificatie

De druiven worden 's morgens vroeg geoogst om maximaal de aroma's te behouden. De persing volgt onmiddellijk en enkel de beste sappen worden gebruikt voor deze wijn. Na een koude statische klaring, voegt men geselecteerde gisten toe. De gisting gebeurt onder gecontroleerde temperatuur en de wijn rijpt kort in inox cuves, tot hij gebotteld wordt in februari-maart.

Smaak

Een zeer verfijnde rosé met een lichte zalmroze kleur. Een complexe neus van rood fruit als aardbei en framboos, perzik en citrusvruchten, samen met kruidige en minerale toetsen. De mond geeft een vol gevoel, rijk aan finesse en elegantie, en een lange frisse afdronk.

Gerechten

Genietwijn | Lichte maaltijden | Vis - mediterrane wijze | Aperitief

Algemene info

Type: Rosé
Druivenrassen: Syrah, Cinsault, Grenache
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 2-3
Serveertemperatuur: 8 °C
Smaakprofiel: Fruitig fris

