Wijnfiche

Château Jouclary - Les Amandiers | AOP Cabardès France (LANGUEDOC) — 2022

Domaine

Ch. Jouclary

Les vignes sont situées sur le promontoire de la Montagne Noire, surplombant la cité historique de Carcassonne. Le domaine familial comprend 60 hectares de vignes dont la moitié en AOP Cabardès, avec un sol argilo-calcaire riche en cailloux, qui donne des vins concentrés. L'autre moitié appartient à l'appellation IGP Oc et produit des vins frais. Ils disposent principalement de cuves en ciment pour la fermentation du jus de raisin. Cet espace est situé à moitié souterrain et est annuellement adapté à des techniques plus modernes.

Vinification

Vinification traditionnelle: macération de 30 jours à température régulée avec délestage réguliers tous les 3 jours. Forte extraction de couleur et de structure. Elevage en fût de chêne de deux vins et plus pendant 12 mois.

Dégustation

Robe profonde grenat. Au nez, une dualité aromatique entre la série épicée poivre gris et fruitée, mirabelle, groseille. Douceur et élégance en bouche les tannins sont caressants. La persistance évolue sur chocolat noir, prune rouge, caramel, amande grillées. Un plaisir immédiat, un vin à boire ou à garder.

Mets adaptées

Viande - sauce au vin | Viande - sauce archiduc | Viande - marinée

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (50%), Syrah (30%), Grenache (20%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 17-18 °C
Profil de goût: Souple et juteux

