Wijnfiche

Château Jouclary - Sauvignon Blanc | IGP Pays d'Oc France (LANGUEDOC) — 2024

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

Recolte mécanique très tôt le matin afin de profiter de la fraîcheur matinale pour conserver le plus d'arôme possibles Macération pelliculaire à froid 24 heures sous gaz inerte Pressurage à basse pression, débourbage à froid Levurage et fermentation sous contrôle de température Elevage sur lies fines, conservation en cuves l'hiver

Dégustation

Robe lumineuse jaune pâle à reflet verts. Une dualité intéressante entre les aromes variétaux de fleurs de buis et des aromes exotiques (litchis, fruit de la passion,...) Une matière ténue et serrée, lui confère présence et longueur en bouche. Un profil organoleptique qui se perpétue d'un millésime à l'autre, alliant la richesse d'un sauvignon mûr à la vivacité du terroir frais dont il est issu.

Mets adaptées

Cuisine exotique | Seiche | Salades aux fruits exotiques | Saumon - fumé | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Sauvignon blanc (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 8-10 °C
Profil de goût: Aromatique frais

