Wijnfiche

Château Jouclary - Cuvée Guilhaume | AOP Cabardès | Merlot - Syrah - Grenache
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

Sélection de vendange des meilleures vignes ayant un potentiel de qualité élevé. Syrah et Grenache à 35 hectolitres l'hectare, Merlot à 40 hectolitres l'hectare. Macération pré-fermentaire à froid 2 à 3 jours. Fermentation alcoolique 6 à 8 jours. Contrôle des températures de fermentation. Macération de 40 jours avec remontage et pigeages réguliers. Forte extraction de couleur et de structure ainsi que de tous les composants du vin. Elevage 1 an en barrique neuve.

Dégustation

Robe profonde grenat ourlée de reflets pourpres De jolis aromes très purs et épanouis, cumin, poivre blanc, menthe, figue blanche, fruits secs abricots et raisin. Une matière bien enrobée sur un boisé discret qui assure une magnifique persistance. Généreux et puissant il s'affirme plus riche et plus dense que les millésimes précédents en gardant de l'élégance sans marque de sur maturité.

Mets adaptées

Agneau | Viande - grillé | Pigeon | Gibier

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Syrah (45%), Merlot (45%), Grenache (10%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe et généreux

