Wijnfiche

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

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

Les raisins sont récoltés tôt le matin afin de préserver au maximum leurs arômes. Le pressurage est effectué immédiatement et seuls les meilleurs jus sont sélectionnés pour l'élaboration de ce vin. Après un débourbage statique à froid, des levures sélectionnées sont ajoutées. La fermentation se déroule à température contrôlée, puis le vin effectue un court élevage en cuves inox avant sa mise en bouteille en février-mars.

Dégustation

Un rosé très raffiné à la robe délicatement saumonée. Le nez complexe dévoile des arômes de fruits rouges tels que la fraise et la framboise, accompagnés de notes de pêche, d'agrumes ainsi que de nuances épicées et minérales. La bouche est ample et harmonieuse, riche en finesse et en élégance, et se prolonge sur une longue finale fraîche.

Mets adaptées

Vin plaisir | Plats légers | Poisson - façon méditerranéen | Apéritif

Caractéristiques

Type: Rosé
Cépage: Syrah, Cinsault, Grenache
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 8 °C
Profil de goût: Fruité frais

