Wijnfiche

Château Jouclary - Grenache Sans sulfites | Languedoc IGP Frankrijk (LANGUEDOC) — 2021

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 mécaniquement le matin afin de préserver au maximum les arômes. Le vin est vinifié dans de petites cuves en inox à une température de 20 à 25°C. Des levures sélectionnées sont utilisées et un pigeage manuel est régulièrement effectué (le chapeau d'écorce formé est poussé dans le jus). La maceration dure 15 à 20 jours. Aucun sulfite n'est ajouté nulle part ! Vers février, le vin est filtré et mis en bouteille, donc une courte maturation pour une rétention maximale des arômes.

Dégustation

Un Grenache rouge savoureux et doux, sans sulfites ajoutés. Le nez contient non seulement beaucoup de fruits comme les prunes, les cerises et les myrtilles, mais aussi une touche épicée typique du Grenache. La bouche est fine et juteuse, avec une structure délicate, on peut aussi boire le vin légèrement frais.

Mets adaptées

Tapas, Raclette, Apéritif, Viande - blanche, grillée

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Grenache (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 16°C