



Wijnfiche

Château Jouclary – Rosé "J" – MAGNUM | AOP Cabardès France (Frankrijk, France) – 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

De druiven worden 's morgens vroeg geoogst om maximaal de aroma's te behouden. De persing volgt onmiddellijk en enkel de beste sappen worden gebruikt voor deze wijn. Na een koude statische klaring, voegt men geselecteerde gisten toe. De gisting gebeurt onder gecontroleerde temperatuur en de wijn rijpt kort in inox cuves, tot hij gebotteld wordt in februari-maart.

Dégustation

Een zeer verfijnde rosé met een lichte zalmroze kleur. Een complexe neus van rood fruit als aardbei en framboos, perzik en citrusvruchten, samen met kruidige en minerale toetsen. De mond geeft een vol gevoel, rijk aan finesse en een lange frisse afdronk.

Mets adaptées

Tapas | Plats légers | Poisson - façon méditerranéen | Crevettes grillées | Apéritif

Caractéristiques

Type: Rosé

Cépage: Cabernet Franc (40%), Grenache (40%), Syrah (10%), Cinsault (10%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 1-2

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Fruité frais

