



AOP VINSOBRES

DOMAINE JAUME – LE CLOS DES ECHALATS



Cépages : Grenache : 50 % - Mourvèdre : 50 %

Terroir : Sol argilo-calcaire aux portes du village, sur des coteaux escarpés au sud, maturation optimale du raisin

Vinification : Vendange manuelle avec un tri rigoureux. Éraflage avec macération à froid, pigeage et cuvaison de 20 à 30 jours. Élevage 15 mois en barriques neuves avec fermentation malolactique et bâtonnage des lies.

Dégustation : Un nez puissant de fruits rouges compotés et d'épices précède une bouche étoffée et ample sur des arômes de toasté, de cassis et de myrtilles, pour finir en longueur sur des tanins soyeux et une touche de poivre noir.

Accord mets/vin : Viandes en Sauce