



AOP CABARDES

Château Jouclary

Les Amandiers



Cépages : 50% Merlot, 30% Syrah, 20% Grenache

Sol : Les terrasses très anciennes à forte pierrosité produisent les vins les plus concentrés et les plus denses en Cabardès.

Les bas coteaux, aux sols plus profonds, amènent des cuvées aux caractères friands.

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Robe profonde grenat. Au nez, une dualité aromatique entre la série épicée poivre gris et fruitée, mirabelle, groseille.

Douceur et élégance en bouche, les tannins sont caressants.

La persistance évolue sur chocolat noir, prune rouge, caramel et amande grillée. Un plaisir immédiat, un vin à boire ou à garder.

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C)

A déguster dans de nombreuses occasions, depuis les viandes en sauces au vin jusqu'aux volailles.