

Jeff Carrel A l'Équilibre



Un assemblage inattendu de cépages aussi différents que complémentaires, à la recherche de l'équilibre. Un vin rouge surprenant, fruité et léger. Le tout vinifié et élevé par Jeff Carrel.



Appellation : VDF

Millésime : #II

Degré : 12,5%

Cépages : 40% Soreli, 26% Malbec, 20% G14 Bouquet, 11% Merlot / Cabernet Sauvignon, 3% Syrah.

Terroir : Argilo - siliceux

Conduite de la vigne : Taille rase, en agriculture biologique.

Mode de vinification :

Cabernet Sauvignon: Sans sulfites, pré-fermentaire à froid, levures indigènes.

G14: Pressurage direct, débourbage à froid, vinification et élevage sans sulfites, élevage sur lies fines.

Soreli : Encuvage de la vendange égrappée, sans sulfite, en cuve béton, extraction douce par pigeage, cuvaison d'une quinzaine de jours.

Notes de dégustation :

Robe vermillon translucide.

Nez aux arômes de fraise et pêche de vigne.

Bouche suave, finale fraîche aux notes d'agrumes.

En accord :

Frais à l'apéritif, avec un plateau de fromage...

Conseils :

Servir entre 8 et 12°C.

Garde conseillée : A minima 5 ans.