Jeff Carrel
La Remontada



Une double macération, pour allier la complexité d'un élevage soigné à la fraicheur d'un millésime jeune.



Appellation : VDF
Millésime : 2024
Degré : 14,5%
Cépages : 75% Syrah / 25% Grenache

Terroir : Arène granitique.

Conduite de la vigne : Viticulture raisonnée / Taille en Gobelet et Royat / Vignes de plus de 15 ans.

Mode de vinification :
Syrah : Vinification en macération carbonique.
Grenache : Vinification traditionnelle égrappée.
Vendange 100% à la main.
Les raisins subissent 2 macérations : Une sur les marcs 2023 au cours de leur vinification, et l'autre après un an d'élevage sur des marcs de 2024 sélectionnés pour leur fruité et leur fraicheur.
Deuxième cuvaison sur des marcs de 2024.

Elevage : En cuve, sous bois, pendant 9 mois.
Deuxième cuvaison au cours de la vendange 2024, suivie d'une seconde période d'élevage en cuve béton.

Notes de dégustation :
Robe pourpre profonde et dense.
Nez de fruits noirs, confiture poivre torréfaction.
La bouche est pleine, pulpeuse, fruitée et épicée, tout en longueur.

En accord :
Sur des viandes grillées, des légumes rôtis aux épices, du curry…

Conseils :
Servir à 16°C
Garde conseillée : A minima 10 ans.