

Jeff Carrel

Le Temps des Epices



Jeff Carrel

LE TEMPS DES ÉPICES

*Millésime 2019
mis en bouteille en juin 2024*

Produit de France

Les meilleures choses ont besoin de patience. Quand on sait prendre le temps, l'appellation Corbières n'a plus rien à envier aux grands vins du sud, Vega Sicilia, Pingus, Tignanello, Sassicaia... Pas moins de 4 ans d'élevage sous bois pour que ce vin puisse exprimer toute sa complexité et révéler pleinement ses notes d'épices.



50 Great RED Wines
of the World 2024
94/100



Appellation : AOP Corbière Bio

Millésime : 2019

Degré : 14%

Cépages : 65% Grenache / 20% Carignan / 15% Syrah

Terroir : Sols argilo-calcaires.

Conduite de la vigne : En agriculture biologique.

Grenache et Carignan en Gobelet / La vigne est conduite à faible rendement 35hl/ha.

Mode de vinification : Vendanges égrappées / Assemblage des raisins avant fermentation.

Elevage : un élevage de plus de 4 ans sous bois sur lies fines avec des bâtonnages réguliers.

Notes de dégustation :

La robe est rubis translucide.

Nez fin et intense sur les épices douces enrobant des arômes de fruits rouges.

La bouche est d'abord soyeuse avant de gagner en densité et en puissance.

On retrouve les notes de poivre blanc et de muscade devinées au nez pour finir avec une finale qui apporte encore de la fraîcheur et une belle longueur.

En accord :

Parfait pour accompagner de l'agneau (plutôt rosé que confit), et convient à beaucoup de plats sudistes...

Conseil :

Servir à 15°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.