

Jeff Carrel Les Darons



LES DARONS



LANGUEDOC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

2024

JEFF CARREL

Les Darons signifient «les pères», une cuvée qui se veut représentative de l'Ouest du Languedoc : le vignoble français le plus au sud de l'hexagone, basé essentiellement sur le Grenache implanté sur les sols argilo-calcaires.



Appellation : AOP Languedoc

Millésime : 2024

Degré : 14,5%

Cépages : 70% Grenache / 20% Syrah / 10% Carignan

Terroir : 35% Corbières, 30% Vallée de l'Agly, 20% La Clape, 15% Saint-Chinian / Argilo Calcaires / Climat Méditerranéen.

Conduite de la vigne : Vendange machine en majorité / Egrappées foulées / Vinification en cuve béton.

Nous suivons toutes les vinifications, nous réalisons les assemblages sur chaque site ou nous suivons les élevages.

Elevage : En cuve

Notes de dégustation :

Ce rouge est magnifiquement parfumé avec des notes de cerises douces et des framboises entremêlées d'épices généreuses (poivre blanc).

Le nez est fruité, associé à une pointe de violette.

Il est élégant et soyeux en bouche, avec une belle pureté et un style franc et charmant.

En accord :

Pour une cuisine de tous les jours et en magnum le week-end...

Conseils :

Servir entre 15 et 18°C

Garde conseillée : A minima 8 ans.