

Jeff Carrel Malepère



Jeff Carrel
Rouge
Languedoc
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
Millésime 2023
Produit de France

100011

Ces raisins naissent sur les pentes du Mont Naut, sur ce massif entre climats méditerranéen et océanique, piémont des Pyrénées, vignoble le plus occidental du Languedoc.



Appellation : AOP Malepère

Millésime : 2025

Degré : 13,5%

Cépages : 50% Merlot / 50% Malbec

Terroir :

Ces raisins naissent sur les pentes du Mont Naut, sur ce massif entre climats méditerranéen et océanique, piémont des Pyrénées, vignoble le plus occidental du Languedoc.

Mode de vinification :

Vinification séparée du Malbec et du Merlot, vendanges mécaniques, vinification sans sulfites.

Elevage :

Sous bois pour souligner le fruit.

Notes de dégustation :

Couleur pourpre qui accroche la lumière.

Nez éclatant de fruits rouges et noirs frais.

Bouche suave, accrocheuse, salivante et juteuse.

En accord :

Parfait avec des viandes grillées ou simplement saisies, ou une poêlée de légumes de saison croquants...

Conseils :

Servir entre 14 et 16°C

Garde conseillée : A minima 10 ans.