

Jeff Carrel Cuvée à l'Italienne Sangiovese



Depuis quelques années, les Corbières prennent un air toscan, quelques champs de blé au milieu des vignes, des cyprès, des vignes palissées; il ne manquait que le cépage. Sangiovese, Jeff Carrel, ce sont les Corbières avec l'accent Italien, comme une mamma qui prendrait soin de la famille.



Appellation : VDF
Millésime : 2022
Degré : 12,5%
Cépages : 100% Sangiovese

Conduite de la vigne : Cordon de Royat.

Mode de vinification : Vinification sans soufre, levure indigène, sans remontage, ni pigeage, décuvage fin de la fermentation alcoolique.

Elevage : Sur lies fines en cuve.

Notes de dégustation :

Robe, grenat sombre aux reflets pourpres.

Nez fin, complexe, sur la framboise, le noyau de cerise, les épices douces et une légère touche grillée.

Bouche ronde, ample, aérienne avec une matière fine, fraîche et fruitée.

La finale est finement mâchée, sur le noyau de cacao persistant sur une subtile amertume.

En accord :

Antipasti ou antipasto (apéritif cuisine italienne), pâtes, pizzas, brochettes de foies de volaille, agneau grillé...

Conseils :

Servir entre 16 et 17°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.