

Jeff Carrel Les Darons Magnum



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 : 2023

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 élégant est magnifiquement parfumé avec des notes de cerises douces et des framboises noires entremêlées d'épices généreuses, de violettes confites et de poivre moulu.

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.