

# Jeff Carrel

## Vieille Mule Rouge



2024 Vieille Mule Jeff Carrel

*Un habillage simple, car l'emblème des Catalans c'est la Mule. Et vieille, car ce sont de vieilles vignes. Et puis une mule ça a un air plutôt sympa !*

**Appellation :** IGP Côtes Catalanes

**Millésime :** 2024

**Degré :** 14%

**Cépages :** 100% Grenache

**Terroir :** Vigne de plus de 30 ans sur marne noire, éboulis argilo-schisteux, dites « les Pierres Noires » / Climat méditerranéen, à 25 km de la mer.

**Conduite de la vigne :** Densité de la plantation entre 3300 et 4000 pieds par ha / Conduite raisonnée de la vigne en fonction du millésime / La vigne est conduite à faible rendement environ 50 hl/ha.

**Mode de vinification :** Vendanges manuelles et mécaniques, ensuite égrappées, foulées / Fermentation entre 20 et 25°C / Extraction par remontage / Coulage en fin de fermentation / Assemblage premières presses et coules.

**Elevage :** En cuve béton sans lies / Vin filtré dès la fin de la fermentation malolactique.

**Notes de dégustation :**

Robe pourpre profond.

Nez et bouche sur le fruit (tomates,...) et épices (balsamique,...) cerises kirschées, garrigue, réglisse, épices exotiques, moyennement corsé, voluptueux avec un léger perlant qui donne un petit côté aérien, mais gourmand en tous cas !

**En accord :**

Grillades, viandes rouges et blanches...

**Conseils :**

Servir à 13°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.

