

# Jeff Carrel Vignes Perdues



Jeff Carrel  
VIGNES PERDUES  
Millésime 2021.  
Produit de France

*Sentiment d'une nuit d'été après l'orage, émotion d'une brise à la sortie d'un bain de mer, mémoire des bruits d'un diner entre amis. Donner du sens à ces vieilles vignes que nous allons perdre.*



**Appellation :** VDF

**Millésime :** 2021

**Degré :** 14%

**Cépages :** 85% Grenache Gris / 15% Maccabeu et Carignan Blanc

**Terroir :** Sur sols noirs de marnes schisteuse du créacé.

**Vinification :** Vendanges manuelles / Pressurage direct / Débourageage à froid / Fermentation en fûts anciens.

**Elevage :** 11 mois en fûts sur lies.

**Notes de dégustation :**

Nez délicat de fruit jaune, de meringue et d'épice douce.  
La bouche est pleine et saline, à la finale longue et minérale.

**En accord :**

Parfait sur des saint-jacques juste snackées, accompagné d'un jus un peu corsé, ou sur des tempuras...

**Conseils :**

Servir entre 10 et 12°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.