

by Jeff Carrel Les Darons Magnum



LES DARONS
★
LANGUEDOC
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
2017
BY JEFF CARREL

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.

Robert Parker
WINE ADVOCATE
90/100

JEB DUNNUCK

91-93/100



Appellation : AOP Languedoc

Millésime : 2017

Degré : 14%

Cépages : 75% Grenache / 5% Carignan / 20% Syrah

Terroir : Argilo-calcaire, lacustre et à éclat (Minervois 8%), sableux (La Clape 44%), sur gypse (Talairan, Corbière 32%), argilo-calcaire (Vallée de l'Agly 6%), (Saint-Chinian 10%).

Conduite de la vigne : Grenache et Carignan ; en majorité vendange manuelle / Egrappées foulées / Assemblées en raisin si possible avec une partie vendanges mécaniques / Macération pré-fermentaire / Extraction par pigeage et remontage / Nous suivons toutes les vinifications et nous réalisons les assemblages sur chaque site où nous suivons les élevages.

Elevage : En cuve après assemblage.

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 : 7 à 8 ans