

Jeff Carrel

La Remontada



La Remontada est un vin de Jeff Carrel en double macération.



Jeb Dunnuck
91/100



Appellation : VDF

Millésime : 2021

Degré : 13,5%

Cépages : 60% Syrah / 20% Carignan / 20% Grenache

Terroir : Arène granitique pour le Syrah et le Carignan / Sur schiste pour le Grenache / Climat Méditerranéen.

Conduite de la vigne : Viticulture raisonnée / Taille en Gobelet et Royat / Syrah et Grenache de plus de 15 ans / Carignan de plus de 30 ans / Densité : 3300 à 4400 pieds/ha.

Mode de vinification :

Syrah : Egrappée et macération carbonique.

Carignan : Macération carbonique.

Grenache : Egrappée.

Vendange 100% à la main / Vinification 50% en vendange entière.

Les raisins subissent 2 macérations : une sur les marcs de 2020, et l'autre un an plus tard sur les marcs de 2021... d'où la double macération.

L'assemblage de la Syrah et du Carignan font également une macération carbonique sur des marcs de Syrah très mûrs. Cela confère à l'assemblage la fougue du fruit, des épices et des tanins frais. Les marcs de Grenache sur-mûris apportent de la longueur et du corps.

Elevage : En cuve sous douelle de 9 mois / Deuxième cuvaison du vin de 2021 sur des marcs de Syrah vinifiés / Macération carbonique puis élevage en cuve de 8 mois.

Notes de dégustation :

Robe pourpre très sombre, limite opaque, profonde et dense.

Nez de fruits noirs, confiture de fruits rouges, poivre et torréfaction.

La bouche est pleine, juteuse, pulpeuse, fruitée, épicée et minérale.

En accord :

Sur des viandes grillées, des légumes rôtis aux épices, du curry...

Conseils :

Servir à 16°C

Garde conseillée : A minima 10 ans.