Jeff Carrel
Languedoc Rouge

Nés à la frontière de l'influence atlantique, dans les éboulis d'un massif granitique, ils murissent en altitude sous la lumière crue.

Appellation : AOP Languedoc Rouge
Millésime : 2023
Degré : 13%
Cépages : 55% Syrah / 39% Grenache / 6% Carignan Noir

Terroir :
Nés à la frontière de l'influence atlantique, dans les éboulis d'un massif granitique, ils murissent en altitude sous la lumière crue.

Mode de vinification :
Sans sulfites

Elevage :
En cuve

Notes de dégustation :
Un beau rouge profond annonce avec gourmandise ce nez de cerise noire bien mûr et ce fond d'épices torréfiées.
On ne se lassera pas de cette tension et de ces tanins qui accompagne une finale fruitée noir.

En accord :
Tapenade noire sur crostini, Brochettes d'agneau aux herbes de garrigue, Magret de canard grillé, sauce cerise noire, Chili con carne (modéré en piment), Pizza aux légumes grillés et jambon cru, Cantal jeune ou entre-deux…

Conseils :
Servir entre 14 et 16°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.