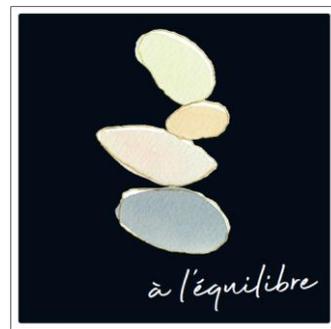


# Jeff Carrel A l'Equilibre



*Un assemblage inattendu de cépages aussi différents que complémentaires, à la recherche de l'équilibre. Un vin rouge surprenant, fruité et léger. Le tout vinifié et élevé par Jeff Carrel.*



**Appellation :** VDF

**Millésime :** 2022

**Degré :** 12%

**Cépages :** 20% Cabernet Sauvignon / 40% G14 / 25% Soreli / 15% Muscat Petits Grains

**Terroir :** Argilo - siliceux

**Conduite de la vigne :** Taille rase, en agriculture biologique

**Mode de vinification :**

Cabernet Sauvignon: Sans sulfites, pré-fermentaire à froid, levures indigènes.

G14: Pressurage direct, débourage à froid, vinification et élevage sans sulfites, élevage sur lies fines.

Soreli & Muscat: encuvage de la vendange égrappée, sans sulfite, en cuve béton, extraction douce par pigeage, cuvaision d'une quinzaine de jours.

**Notes de dégustation :**

Robe vermillon translucide, nez aux arômes de fraise et pêche de vigne, bouche suave, finale fraîche aux notes d'agrumes.

**En accord :** frais à l'apéritif, avec un plateau de fromage...

**Conseils :**

Servir entre 8 et 12°C.

Garde conseillée : A minima 5 ans.