Jeff Carrel
La Remontada

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

Appellation : Vin de France
Millésime : 2020
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.
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 béton sous-bois, avec un minimum de sulfites.
La Syrah et le Carignan sont élevés ensemble tandis que le Grenache est élevé seul.
Les vins sont assemblés au printemps et élevés jusqu'à la mise en bouteille.

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.