

Jeff Carrel Lilac Wine



**“Lilac Wine” est une chanson écrite et composée par James Shelton en 1950 et interprétée par la chanteuse Nina Simone.
Un hommage de Jeff, fan de jazz, à son père, amateur de Moulin-à-vent de “garde”.**

*“Le vin est la partie intellectuelle d'un repas, les viandes et les légumes n'en sont que la partie matérielle.”
Alexandre Dumas*



Appellation : AOP Côtes du Roussillon

Millésime : 2021

Degré : 15,5%

Cépages : 80% Grenache / 20% Syrah

Terroir : Sur schiste noire, éboulis argilo-schisteux, dites « les pierres noires » de la Vallée de l'Agly.

Conduite de la vigne : Grenache : vignes de + 50 ans / Syrah : vignes de +20 ans.

Mode de vinification : Les Grenaches sont vendangés en caissettes et mis en vendange entière dans des cuves tronconiques bois de 17hl et une cuve inox de 35hl / Macération carbonique à froid pendant 15 jours puis les raisins sont foulés pour rendre tous leurs jus / Durant la fermentation alcoolique les cuves sont pigées matin et soir doucement pour maintenir le chapeau de marc immergé / Une fois la fermentation alcoolique terminée, les cuves sont remplies avec de la Syrah.

La Syrah est vendangée à la main, égrappée, foulée, mis en cuve béton / Après une macération pré-fermentaire à froid, fermentation alcoolique avec extraction par remontage / Fermentation alcoolique terminée, elle servira à faire le plein des cuves bois.

Les cuves ont été décuvées en mars / Elevage en cuve inox jusqu'à la mise (juin).

Elevage : En cuve bois sous marc pendant 6 mois puis cuve inox pendant 3 mois avant mise en bouteille.

Jeff Carrel Lilac Wine



***“Lilac Wine” est une chanson écrite et composée par James Shelton en 1950 et interprétée par la chanteuse Nina Simone.
Un hommage de Jeff, fan de jazz, à son père, amateur de Moulin-à-vent de “garde”.***



Notes de dégustation :

Robe pourpre sombre, difficilement translucide.

Un nez envoûtant tel un parfum (fleurs, ambre, encens et épices douces).

La bouche allie ampleur et tension. L'ensemble est remarquablement équilibré avec un fruit croquant sur un fond floral et épicé.

La finale dévoile une mâche gourmande, savoureuse, avec un fruit plus ensoleillé et des notes minérales qui persistent longuement en bouche.

En accord : Servir sur des grillades, des piquillos, un gigot d'agneau...

Conseils :

Servir à 16°C

Garde conseillée : 5 à 8 ans