

by Jeff Carrel
Point de Vue Rouge



On a laissé vivre cette cuvée, et pour la faire parler, on l'a piégée dans une bouteille...



JEB DUNNUCK

91

Appellation : VDF Bio

Millésime : 2017

Degré: 13,5%

Cépages : 40% Cinsault / 30% Syrah / 15% Carignan / 15% Grenache

Terroir : Vignes de 15 à 60 ans / Sols argilo-calcaires sur grès / Extrême Est du massif des Corbières.

Conduite de la vigne : En moyenne 4000 pieds par hectare / Grenache et Carignan en Gobelet / La vigne est conduite à faible rendement : 35 hl/ha.

Mode de vinification : Vendanges manuelles / Cinsault et Syrah assemblés en raisin / Grenache et Carignan assemblés en raisin / 40% de vendanges entières / Levures indigènes / Sans sulfites / Assemblage après Malo.

Elevage : En cuve sur lies fines sans sulfites / Sulfitage avant mise / Mise Juillet 2018.

Bouche, nez & bouche :

Rubis sombre.

Un nez gourmand et complexe aux arômes de fruits rouges et cerise burlat.

La bouche est pleine, rafraîchissante, aux tanins longs et sapides.

En accord :

Sur une bonne viande...

Conseils :

Servir entre 14 et 16°C

Garde conseillée : 5 ans

