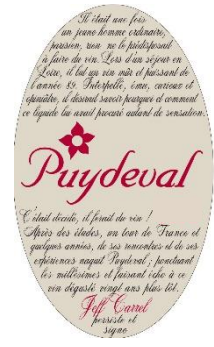


by Jeff Carrel Puydeval Bio



« Tout est sur l'étiquette ». Le domaine Puydeval, les débuts de Jeff Carrel.
Une collaboration qui dure depuis de nombreuses années.

Robert Parker
WINE ADVOCATE
86-88

JEB DUNNUCK
88-90



Appellation : IGP Pays d'Oc

Millésime : 2017

Degré : 14,5%

Cépages : 65% Cabernet Franc / 35% Syrah

Terroir : Argilo-calcaire et argilo-silicieux.

Conduite de la vigne : Cabernet de 15 ans (60 hl/ha) d'origine Limoux Océanique Bio et Ouest Minervois / Syrah de 20 ans (50hl/ha) d'origine Ouest Minervois et Limoux Océanique Bio.

Mode de vinification : Cabernet Franc et Syrah vendanges mécaniques / Vinification en cuve béton pour Ouest Minervois et en cuve inox pour Limoux Océanique / Extraction par pigeage et remontage / Fermentation sans soufre et levure indigène.

Elevage : Sous-bois / Douelle chêne français / Pendant 18 mois en cuve béton.

Notes de dégustation :

Le robe est intense, rouge grenat.

Le nez a des arômes de fruits noirs.

La bouche est généreuse, un vin aux fruits mûrs (fruits noirs et cerises noires), avec de la fraîcheur, aux tanins soyeux, des épices, une pointe de cannelle et un boisé bien intégré. Une bonne persistance et surtout une impression de velouté.

En accord :

Grillades, viandes blanches et rouges...

Conseils :

Servir entre 15 et 18°C

Garde conseillée : 7 à 8 ans