

# Jeff Carrel

## Rencontre avec le Mourvèdre



*Rencontre avec le Mourvèdre, difficile à dire, si facile à boire.*



**Appellation :** VDF  
**Millésime :** 2022  
**Degré :** 12%  
**Cépages :** 100% Mourvèdre

**Terroir :** Argilo – Siliceux.

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

**Mode de vinification:** Sans sulfites / pré-fermentaire à froid/  
Levures indigènes.

**Elevage :** Sur lies fines, sans sulfites, en cuve inox une dizaine de mois.

**Notes de dégustation:**

Belle robe grenat.  
Nez floral avec des notes de fruits à noyaux.  
Bouche gourmande avec des tanins soyeux.

**En accord :** A l'apéritif, avec une viande rouge, du fromage de chèvre...

**Conseils :**

Servir entre 13 et 15°C.  
Garde conseillée : A minima 5 ans.