vin rouge

La Jefa - 2020

IGP SAINT GUILHEM LE DESERT

Issu d'un parcellaire confidentiel de grande maturité orienté sud-sud/est, ce Cabernet en production à 35 hl/ha est travaillé en intervention manuelle (taille, ébourgeonnage, effeuillage ...) et vendangé à la main en caissette pour conserver toute l'expression du raisin.

Vinification

Chaque cépage est vendangé séparément lorsque les raisins ont atteint une maturité optimum entre équilibre de l'expression aromatique et maturité alcoolique . Les cépages sont égrappés et pressés délicatement directement à réception au chai . Les moûts sont encuvés en cuve béton tronconique pour une fermentation contrôlée et un élevage de 8 mois .
Sulfite : 25 mg/l

Conseils de service et Garde

A déguster entre 16 et 18 °C. Ce vin vous accompagnera idéalement pour vos grillades estivales ou encore avec un plateau de fromages et de charcuterie.
Potentiel de garde conseillée : 2-5 ans

Notes de dégustation

Une belle robe rubis au reflet pourpre. Le nez présente une belle intensité aromatique de fruits noirs griottes et sirotés, des notes poivrées habillées d'arôme de violette . En bouche une attaque fraîche, souple, gourmande et onctueuse. Etonnant par son assemblage, un vin désaltérant tout en souplesse et fraîcheur . Comme une gourmandise avec une irrésistible envie d'y revenir .

Cépage

80 % Cabernet vieilles vignes 20% Grenache /Merlot

DOMAINE Roc de BEAU-VOIR

Domaine Roc de Beau-Voir , chemin de la vieille 34270 Saint Mathieu de Tréviers
www.rocdebeauvoir.fr