



Jeff Carrel - La Vieille Mule

2022 Vin Rouge

CÔTES CATALANES IGP - LANGUEDOC-ROUSSILLON

75cl Carton de 6

Informations

CÉPAGE	Grenache	SAVEUR	Souple et velouté
ALCOOL	14,5°	ALLÈRGÈNE	Sulfites

Description

VIGNOBLE

Le terroir est situé en marne noire, composé d'éboulis argilo-schisteux. Le climat y est méditerranéen, en effet, le domaine est situé à 25km de la mer. Il se compose d'en moyenne 3600 pieds par hectare. Une cuvée issue de Grenache situés sur des éboulis schisteux de la vallée de l'Agly.

VINIFICATION

Les vendanges sont d'un égrappage. La fermentation est effectuée en cuves en béton à froid, vient ensuite la macération, réalisée à chaud. L'élevage est réalisé en cuves béton, sur lies. Dès la malolactique fermentation, le vin est filtré. Enfin, vient l'étape de la mise en bouteille avec soupçon de gaz (peu ou pas de SO2).

DÉGUSTATION

Une robe pourpre profonde. On y retrouve des fruits (tomates...) et épices (balsamique), des cerises kirschées, garrigue, réglisse, épices exotiques, moyennement corsé, avec un léger perlant qui donne un petit côté aérien. Une bouche pleine et croquante, sur des arômes de cassis.

CONSEIL DE SERVICE

Accompagnera parfaitement les grillades, les viandes rouges ou bien blanches. A servir à une température entre 13 et 14°C.