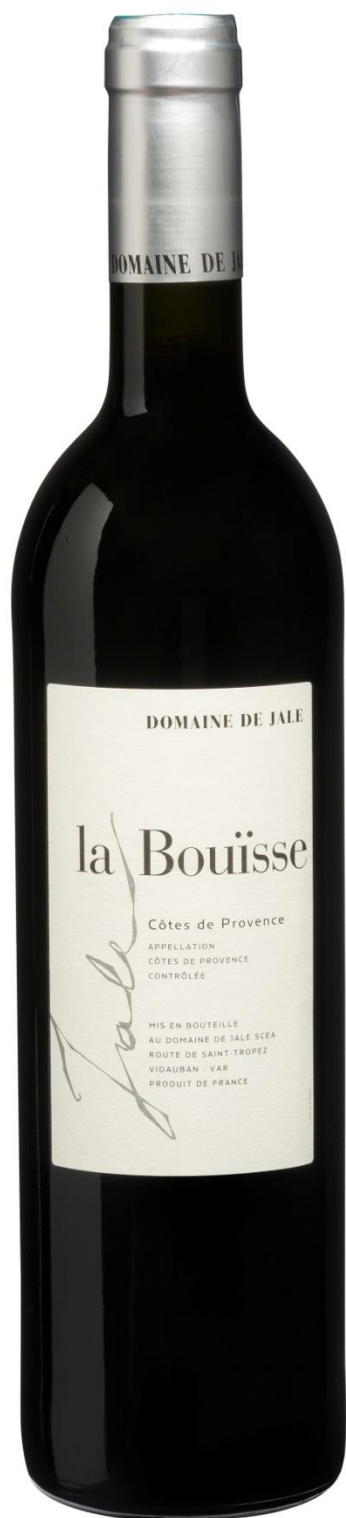


Jale

La Bouisse

CÔTES DE PROVENCE ROUGE



Cépages : majorité Syrah, Carignan.

Terroir : Sols argileux et pierreux, composés de grès roses et de schistes qui apportent rondeur et complexité. Au pied du Massif des Maures.

Viticulture : Nous travaillons dans le respect de l'environnement, de la plante et de l'homme.

Vinification : Récolte le matin. Macération et extraction modérées à basses températures. Élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation : Robe rouge grenat éclatante. Ce vin libère un nez intense de chocolat et de cassis, de fruits noirs très mûrs avec des nuances de noix de coco. La bouche est ronde, charnue avec des tanins veloutés et puissants. La finale reste sur les fruits noirs et une note de noix de coco.

Accords : Cette cuvée de forte personnalité accompagnera idéalement les viandes rouges grillées, tout particulièrement une côte de bœuf et plateaux de fromages.

Disponibilité : 50cl, 75 cl et 150 cl.

Garde : 6-8 ans, peut être bu dès aujourd'hui sur sa fraîcheur ou plus tard sur l'évolution pour un vin plus complexe.

Servir à 18°C.

Domaine de Jale - D48 - Chemin des Fenouils - 83550 VIDAUBAN

Tél : +33 (0)4 94 73 51 50 Mail : domjale@yahoo.fr

www.domainedejale.com