

Jale

La Moure

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ



Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre.

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 tôt le matin pour une vendange fraîche puis pressurage direct et macération légère sur cépages aromatiques. Débourage sévère. Fermentation à basses températures. Élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation : Jolie robe pâle couleur pétale de rose. Le nez est complexe, intense et épicé. Fruits exotiques de type papaye et pointe de fruits rouges. Une bouche ample, pleine de gourmandise. La finale est longue sur le registre exotique.

Accords : Un vin idéal pour accompagner des plats raffinés : plancha de Saint Jacques, tataki de thon, loup grillé, riz de veau avec son jus, ananas confis accompagné de son sorbet au cédrat...

Disponibilité : 75 cl et 150 cl. A partir de Février.

Garde : 1 an pour rester sur sa fraîcheur, à boire dans sa jeunesse.

Servir à 9°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