



CHATEAU JAUNE, Cellier de la Crau, AOC Côtes de Provence, Rouge, 2024

AOC Côtes de Provence, Provence, France



PRÉSENTATION

Grâce à un ensoleillement exceptionnel sur des sols schisteux et argilo limoneux. Nos vignes donnent naissance à des vins modernes, lumineux et aromatiques au sud de la Méditerranée sur la Côte d'Azur entre Toulon et Hyères.

VINIFICATION

Sélection parcellaire
Macération pré fermentation à froid
Fermentation thermorégulée à 24°C
Cuvaion longue entre 8 à 12 semaines
Elevage en cuve sur lies fines entre 6 et 9 mois

CÉPAGES

Syrah 68%, Mourvèdre 32%

15 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 1.38 g/l
pH: 3.81
Acidité volatile: 0.34 g/l
Acidité totale: 3.19 g/l
SO2 free: 29 mg/L
SO2 total: 73 mg/L

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

ASPECT VISUEL

La robe est pourpre intense avec des reflets rubis

AU NEZ

Le nez est épicé grâce à la syrah avec des notes de réglisse et de cannelle

EN BOUCHE

La bouche: Equilibrée, on retrouve la fraîcheur du nez associée à la longueur, à la rondeur et aux tannins, qui sont jeunes mais laissent présager une bonne garde de trois à cinq ans

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin pourra accompagner des viandes rouges, du gibier ou des fromages affinés. Ainsi qu'une terrine de foie gras, un gigot d'Agneau au four, ou encore un filet de bœuf à la crème de Morilles, ou un magret de canard au miel.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes rouges, Volailles

