REND SON JUS 2023 ROUGE

Vignobles de France Régions viticoles VDF

Le Jurançon est un très vieux cépage de notre région. Quasiment abandonné, nous avons la chance de posséder quelques vieilles vignes. Ce cépage donne des vins peu colorés, peu alcoolisés et peu structurés : de vrais vins de copains, de soif, de "picole". Tanins souples et voluptueux. Digeste, simple et désaltérant ! À boire sans réfléchir

- 100 % Jurançon

Vin Biologique – Qualite France SAS – FR BIO 10

Accords mets et vins

Apéritif, grillades, piquillos farcis à la morue, Tripoux, Saint Nectaire (peut aisément remplacer un rosé)

Détails

Caractéristiques

Terroir : Afin de respecter la typicité du terroir et des cépages, nous n'utilisons que les levures naturelles présentes sur la peau du raisin au moment des vendanges. La fermentation se fait dans des cuves à ciel ouvert en pigeage. La macération est très courte (5 jours) afin de préserver tout le fruit du cépage. Situé sur la plus haute terrasse du TARN (altitude 220m), il correspond aux alluvions anciennes, très érodées, qui reposent sur le socle calcaire et argileux du bassin sud-ouest. Selon l'altitude ou la pente, la couche d'alluvions (cailloux, sables, limons) est plus ou moins épaisse. Ainsi la vigne colonise de façon plus ou moins importante le socle argileux, ce qui permet une belle différenciation des vins par le terroir.
Cépage : 100 % Jurançon
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : Afin de respecter la typicité du terroir et des cépages, nous n'utilisons que les levures naturelles présentes sur la peau du raisin au moment des vendanges. La fermentation se fait dans des cuves à ciel ouvert en pigeage. La macération est très courte (5 jours) afin de préserver tout le fruit du cépage.
Elevage : 6 mois en cuve. Mise en bouteille sans collage après une légère filtration

Dégustation

Robe : Pourpe
Nez : Explosion de petits fruits rouges avec une pointe de végétal qui amène de la fraicheur
Bouche : Légère, juteuse et croquante, fruits rouges, légèrement tannique et très digeste
Finale : Tonique
Garde : A boire dans l'année
Température de service : 14°

Plaisirs du vin
Agen