



pdf.fiche.page-title

Château Jouclary – Rosé "J" – MAGNUM | AOP Cabardès France – 2025

Vinification

De druiven worden 's morgens vroeg geoogst om maximaal de aroma's te behouden. De persing volgt onmiddellijk en enkel de beste sappen worden gebruikt voor deze wijn. Na een koude statische klaring, voegt men geselecteerde gisten toe. De gisting gebeurt onder gecontroleerde temperatuur en de wijn rijpt kort in inox cuves, tot hij gebotteld wordt in februari-maart.

Dégustation

Een zeer verfijnde rosé met een lichte zalmroze kleur. Een complexe neus van rood fruit als aardbei en framboos, perzik en citrusvruchten, samen met kruidige en minerale toetsen. De mond geeft een vol gevoel, rijk aan finesse en elegantie, en een lange frisse afdrank.

Mets adaptées

Vin plaisir | Plats légers | Poisson - façon méditerranéen | Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Rosé

Cépage: Syrah, Cabernet Franc, Cinsault, Grenache

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 8 °C

Profil de goût: Fruité frais