

Fiche technique

Domaine des Jardinettes

Caprice de Jade AOP LUBERON ROUGE

Appellation AOP LUBERON

Terroir argilo calcaire

Cépages Grenache Noir, Syrah

Robe couleur GRENAT RUBIS

Nez de fruits rouges, cerise, kirsh.

Bouche on a une belle structure, une belle amplitude, on finit sur des notes de griottes et de mûres.

Accords mets et vins +

Il pourra se marier avec un plat en sauce, un gibier. Une daube de taureau ou de sanglier, un lapin. On pourra l'essayer avec du chocolat noir...

Degré 14%

Vinification +

Vendanges de nuit entre 3h et 8H le matin pour ramasser à des températures les plus basses possibles pour préserver au maximum la qualité des raisins.

Macération pré-fermentaire de 3 à 5 jours.

Vinification à des températures autour de 25°C, un délestage par jour, macération longue d'un mois, décuvage après la fermentation malolactique.

Température de service +16 18°C

Gencod : 3760252460157

Conditionnement carton de 6 bouteilles