Pascal & Richard

Famille Jaume

Côtes-du-Rhône

Un nez expressif sur les fruits frais tel que la framboise.
C'est un vin plaisir, frais, charmeur, idéal pour la période estivale.
La finale en bouche est équilibrée et offre des tanins souples.

Ce vin accompagnera parfaitement les grillades ou un carpaccio de bœuf.

Le terroir « Les Collines » composé de sable et de limons, altitude 300 m, maturation lente et progressive du raisin.

Âge moyen des vignes : 10 à 15 ans.
Rendement moyen : 46 hl/ha.

Grenache : 85% - Syrah 15%

Vendange mécanique. Les raisins sont éraflés en totalité puis foulés. La durée de cuvaison est comprise entre 5 et 8 jours en cuves inox themo-régulées à une température de 23° C pour conserver le fruité du vin. L'élevage est réalisé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles au mois d'avril.

À déguster dans les 2 ans. La température du service doit être comprise entre 10 et 12° C

Famille Jaume - 24 rue Reynarde - 26110 Vinsobres