Jeff Carrel

Languedoc-Roussillon

Par Qaviste

Détails de l'offre



LE FISTON 2020

Appellation

IGP Terres du Midi

Pays

France

Cépage

Cinsault

Couleur

Rouge

Région

Languedoc

Nature du sol

Argilo-siliceux, alluvions anciens

Culture

Traditionnelle

Vinification

Traditionnelle

Elevage

12 mois de cuve

Accord mets / vin

Plateau de charcuterie, barbecue à gogo

Maturité

A déguster de nos jours à 2025

Température de service

14°C–16°C

Contenance

75cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Diam

Degré alcoolique

13% vol

Dégustation

Comme le dit Jeff, c'est un vin de casse-croûte, de bien-être, d'été, sur trame de barbecues entre amis. Une bouche pleine de cerises juteuses, grande fraîcheur pour pallier les canicules et gourmandise pour un plaisir immédiat. Un toucher structuré par des petits tanins croquants qui amènent une belle amplitude. Un vin qui peut être servi rafraîchit selon les envies!

Jeff Carrel

Languedoc-Roussillon

Par Qaviste

Détails de l'offre



LES DARONS 2020

Appellation

Languedoc AOP

Pays

France

Cépages

75% Grenache, 20% Syrah et 5% Carignan

Couleur

Rouge

Région

Languedoc

Nature du sol

Argilo-calcaire, gypse, sable

Culture

Traditionnelle

Vinification

Grappe entière partielle, macération préfermentaire à froid

Elevage

12 mois de cuve

Accord mets / vin

Rôti de porc au miel, lasagnes maison

Maturité

A déguster de nos jours à 2025

Température de service

16°C

Contenance

75cl et 150cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Diam

Degré alcoolique

14.5% vol

Dégustation

LA référence qui fait plaisir à tout le monde! Alliance de modernité avec une structure souple et soyeuse pour enrober une grande concentration qui rappelle son origine. Fruits rouges et noirs légèrement confiturés, poivré à souhait avec une pointe de floral et garrigue.

Jeff Carrel

Languedoc-Roussillon

Par Qaviste

Détails de l'offre



GRENACHE UNDER MY SKIN 2020

Appellation

Maury Sec AOP

Culture

Traditionnelle

Contenance

75cl

Pays

France

Vinification

Traditionnelle

Conditionnement

Carton

Cépages

80% Grenache et 20% Syrah

Elevage

12 mois de cuve

Bouchage

Diam

Couleur

Rouge

Accord mets / vin

Gigot d'agneau, coq au vin

Degré alcoolique

15.5% vol

Région

Roussillon

Maturité

A déguster de nos jours à 2028

Dégustation

Le Grenache qui fait plaisir! Grenadine lumineuse, crème de petits fruits noirs, sucrosité du fruit et grosse structure solaire. Bel équilibre qui saura offrir une grande buvabilité avec un petit passage au frais avant le service. Finale épicée avec une pointe de menthe fraîche.

Nature du sol

Schistes de Maury

Température de service

15°C