

“LES GÉLINOTTES”

ALAIN JAUME “LES GÉLINOTTES” - 2018



Terroir

Alluvions de sable et d'argile. Le vignoble se situe à l'est de la Vallée du Rhône, dans le Vaucluse. Il s'étend en arc de cercle, sur une orientation Ouest, au pied du Mont Ventoux.

Encépagement

Grenache noir, Syrah.

Vinification

Fermentation en cuves inox, température contrôlée pour préserver la finesse du fruit. Mises en bouteilles 6 mois après récolte.

Dégustation

La robe est intense, avec des reflets violacés.

Le nez repose sur une gamme aromatique variant des fruits frais (framboise) aux fruits noirs (cassis, mûre).

La bouche savoureuse et débordante de fruit dispose d'un bon volume et de tannins très doux.

Ce vin aux arômes de fruits flatteurs est très agréable à déguster en toute circonstance.

Conseil de consommation

A boire entre 1 et 3 ans pour le côté gourmand du fruit sur la jeunesse.

Servir à une température de 14-15°C