



“VIEUX TERRON”

ALAIN JAUME "VIEUX TERRON" - 2017

Terroir

Vignobles sur plateaux d'argiles rouges mêlés aux galets roulés. Certaines zones sont aussi plus profondes et sablonneuses.

Encépagement

Grenache noir essentiellement,
Syrah, Mourvèdre...

Vinification

Egrappage, cuvaison longue de 18 à 21 jours avec pigeages.
Elevage de 16 mois en cuves béton (90%) et fûts de chêne (10%).

Dégustation

Couleur rouge rubis, intense et brillante. Au nez exhalent les arômes de fruits noirs (cassis, cerise), d'épices et de poivre. En bouche, on retrouve cette grande complexité aromatique. Les épices et les fruits mûrs apparaissent sur des tannins ronds. Un Châteauneuf du Pape où le Grenache est roi, exprimant à travers son terroir ampleur et puissance.

Conseils de consommation

Idéal de 1 à 8 ans. Servir à une température de 16°C