

Haut de Brun - 2020



Terroir

Les vignobles du Côtes du Rhône « Réserve » sont issus de différents types de sols mais majoritairement de terrasses alluviales argilo-calcaires, de sables et argile. Cela confère à la « Réserve » une extraordinaire richesse et complexité et un style très méridional.

Encépagement

Grenache noir
Syrah
Cinsault, mourvèdre

Vinification et élevage

Vinification traditionnelle et élevage en cuves uniquement. Mise en bouteilles 10 à 12 mois après récolte.

Dégustation

La robe est rouge grenat avec des reflets violacés.

Le nez repose sur une gamme aromatique variant des fruits à baies frais (framboise sauvage, cassis, mûre) aux épices.

La bouche savoureuse révèle un très bon volume, des tannins soyeux et des arômes fruités.

La finale s'oriente sur des caractères de garrigue, de réglisse et de poivre noir.

Le Côtes du Rhône de tous les jours par excellence.

Conseils de consommation

Ce grand classique est à déguster entre 1 et 4 ans. Servir à une température de 17°C environ.

www.vignobles-alain-jaume.com