

Jean-Fernand, rouge 2016

Sélection - Boisé - Hommage

AOP Côtes du Roussillon, 14 %Vol

Cépages

Grenache noir, Mourvèdre
et Syrah

Sol et climat

Sélection des meilleures
parcelles de nos trois terroirs :
Calcaires, Schistes et Galets
roulés



Vinification et élevage

Rendement : 25 hL/ha

Sélections parcellaires / récolte à maturité
phénolique

Égrappage / FA avec maîtrise des températures

Pigeage manuel quotidien (2 puis 1 par jour)

Cuvaison de 3 semaines

Pressurage pneumatique /sélection des jus de
goutte

8 mois d'élevage en fûts de chêne des Vosges

Bouchage en liège du Roussillon

Élevage en bouteille au Domaine 4 ans

SO₂ total

< 40 mg/L



CÔTES DU ROUSSILLON

appellation d'origine

protégée

Jean & Fernand

Dégustation

Couleur grenat

Nez fraises, cassis et légère note boisée

Tanins soyeux, bel équilibre

Accords mets et vin

Côte de veau aux morilles

Magrets de canard aux airelles

Risotto à la courge musquée et gorgonzola

Servir à 16°C

Garde

Apogée 2022 - 2030

Potentiel de garde 10 ans

Domaine Rière Cadène - Chemin de Saint Génis de Tanyères - 66000 PERPIGNAN www.riercadene.com

+33(0)4 68 63 87 29 / +33(0)6 50 37 70 85 guillem@riercadene.com - commande@riercadene.com