

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)
Cuvaision 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



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

CÔTES DU ROUSSILLON

appellation d'origine

protégée

Jean & Fernand