

ROUGE JADIS

Ce vin est issu du cépage Négrette .

D'une belle couleur rouge rubis, ce vin présente des notes de petits fruits rouges (framboise) délicats mais aussi un arôme fleuri d'une grande finesse et rare : la violette.

Le second nez est gourmand et se caractérise par des arômes de fruits noirs (cassis, mûre), de prune sucrée.

La subtilité et la complexité sont renforcées par des notes épicées (poivre, réglisse). Elles apportent beaucoup d'élégance, de finesse et de typicité à cette Négrette au caractère unique.

En bouche, le vin est fruité, souple, gouleyant et des arômes de sous-bois sont perceptibles en rétro-nasale ; les tanins sont présents mais bien fondus et en font un vin très apprécié des connaisseurs par ses qualités intrinsèques.

Il accompagnera à merveille les charcuteries, les viandes, les plats épicés et les fromages.

A servir entre 14 et 16°C.

A consommer soit dans les 2 ans, ou bien au delà il révélera alors d'autres arômes de type truffe et café.

Vinification : macération et élevage en cuve bois.

