LA MOURE 2022

AOP Côtes de Provence

Domaine de Jale
Anne & Dimitri Vignerons

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Cépages

Mourvèdre, Grenache, Syrah, Ugni-Blanc. 12,5% vol.

Viticulture

Notre vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale. Nous travaillons pour une viticulture durable dans le respect de l'environnement et de la plante.

Dégustation

Jolie robe lumineuse or rose. Nez assez intense et complexe, épicé, note légère de grain de coriandre, d'agrumes, d'ananas et de framboises.
La bouche est pleine, ample. Très bel équilibre entre gourmandise et fraîcheur. Belle finale sur les fruits rouges.

Accords mets et vins

Lapin aux abricots, ratatouille provençale, pavé de saumon sur son lit de poireaux, tarte aux abricots.

.

Terroir

Sols pierreux, limono-argilo-sableux qui apportent beaucoup de minéralité et de fraîcheur à ce vin.

Vinification

Récoltes et vinifications parcellaires afin d'avoir une palette arômatique riche pour nos assemblages.
Fermentation à basses températures. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Garde

1 à 2 ans pour rester sur sa fraîcheur, à boire dans sa jeunesse. Servir à 9°C.
Disponibe en 75cl et 150cl.

Domaine de Jale
Anne & Dimitri Vignerons

RD48 - Chemin des Fenouils - 83350 VIDAUBAN
Tél. +33 (0)4 94 73 51 50 | contact@domainedejale.com

domainedejale.com