

CLOS SAINT-MEDIE ROUGE 2023



Винодельня, расположенная в аппелясьоне Люберон, между Долиной Роны и Провансом, существует с 1901 года.

Семье Жакэ принадлежит 20 га виноградников, которые обрабатываются с уважением к терруару с переходом на био в ближайшее время.

Здесь производят лёгкие, ароматные белые, розовые и красные вина с небольшим объёмом сбора урожая (45 гл/га).



Производство

Сорта винограда: гренаш нуар (60%), сира (30%), кариньян (10%)

Терруар: глинисто-известняковая почва



Винификация

Виноград собирают утром, чтобы максимально сохранить ароматику.
13,5% алкоголя



Выдержка

9 месяцев выдержки в инертных резервуарах



Дегустация

Интенсивный рубиновый цвет
Аромат красных фруктов, сливы, черной вишни, сладких специй (корица, гвоздика)
Округлый и сбалансированный вкус с нотками перца в полсевкусии.

Подача: 16-18°C



Сочетание с блюдами

Хорошо сочетается с мясными закусками/сырами и мясом на гриле



Потенциал Хранения

2 года