

# P R I E U R É de V A L C R O S E

## « Cuvée Jules »

*« Bouche généreuse et ample avec de la myrtille, de la framboise épicée, légèrement poivrée, ronde et soyeuse sur des tanins fondus »*

### Dégustation :

Nez intense et complexe : arômes de moka, cerises griottes, épices douces, de la réglisse, des notes poivrées et mentholées. Bouche ample, avec une attaque gourmande et très bien structurée. On découvre alors un concert d'arômes d'une très belle intensité : Fruits rouges et noirs confiturés, cacao, réglisse, épices douces, sur une finale riche.

Température de service : 18°C



Accords mets/vin : Gardianne de taureau, Coq au vin, Civets, Gibiers, Grillade de viandes rouges, Agneau, Fromages

### Fiche technique :

Dénomination : AOP Coteaux du Languedoc

Couleur : Rouge

Degré alcoolique : 13.5°

Terroir : Sols Argilo-calcaires

Cépage : 50% Syrah, 50% Grenache

Vinification : Production sans engrais chimique, sans pesticide, sans désherbant.  
Pas de défanant : Label Agriculture Biologique.

Vinification traditionnelle et longue sous maîtrise des températures.

Délestages et remontages chaque jour.  
30 jours de macération en cuve.

Potentiel de garde : 6 ans

Millésime : 2014

Distinctions : 2 étoiles au guide Hachette et un article élogieux dans le magazine « Wine Enthusiast »

**WINEENTHUSIAST**  
THE WORLD IN YOUR GLASS

