

# Domaine Saint Jean de Pailletrice



## « Cuvée Saint Jean 2001 »



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

### Dégustation :

*Nez intense et complexe : arômes de torréfaction, cerises griottes, épices douces, de la réglisse, des notes poivrées et vanillées. Bouche ample, avec une attaque gourmande et charnue très bien structurée. On découvre alors un concert d'arômes d'une très belle intensité : Fruits rouges et noirs confiturés, cacao, réglisse, épices douces, vanille et un soupçon de fumée sur une finale très riche. Une très belle évolution avec aucune trace d'usure.*

Température de service : 18°C

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

### Fiche technique :

Dénomination : Vin de pays d'Oc

Couleur : Rouge

Degré alcoolique : 14.5°

Terroir : Sols de grés

Cépage : 100 % Merlot, Rendement de 10hl/h. Vendanges manuelles

Vinification : Traditionnelle. Régulée à une température de 29°C, délestages et remontages durant une semaine. 18 jours de macération.

Millésime : 2001, potentiel de garde : 2018

Elevage : 2 mois en cuve, 13 mois d'affinage en fût de chêne, 1/3 neuf, 1/3 de 1 an, 1/3 de 2 ans, chauffe normale et forte.

Distinctions :

**GUIDE HUBERT**  
REGIONS DE FRANCE

*Médaille d'or et coup de cœur 2003 aux grands vins du Languedoc Roussillon. Prix des Vinalies aux concours des œnologues de France. Sélection guide Hubert 19/20 et Top 100 des vins de pays de France 2005.*

