

Domaine Saint Jean de Pailletrice

« Cuvée Saint Jean 2003 »

« Bouche généreuse et ample avec de la réglisse et de la vanille légèrement poivrée. Des tanins mûrs, une finale longue de fruits noirs »

Dégustation :

Très belle robe d'un rouge profond aux reflets grenat et rubis. Un nez de réglisse et de vanille. Des fruits noirs, mûres et cassis. Des épices, notes poivrées. Belle attaque en bouche, de la structure, des tanins doux, de la rondeur et de la souplesse. Une finale persistante, poivrée, de fruits noirs, réglisse, vanille, et notes mentholées.

Température de service : 18°c

Accords mets/vin : Gibiers et viandes en sauce

Fiche technique :

Dénomination : Vin de pays d'Oc

Couleur : Rouge

Degré alcoolique : 14.5°

Terroir : Sols de grés

Cépage : Merlot, Rendement de 20hl/h.
Vendanges manuelles

Vinification : Traditionnelle. Régulée à une température de 28°c, délestage et remontage durant une semaine. 18 jours de macération.

Millésime : 2003, potentiel de garde : 2018

Elevage : 2 mois en cuve, 14 mois d'affinage en fût de chêne, 1/3 neuf, 1/3 de 1 an, 1/3 de 2 ans, chauffe normale et forte.

Conditionnement : Un carton de 6 bouteilles

