

Cabardes 2024 tradition rouge

DOMEIN

Château Jouclary is een historisch familiedomein nabij Carcassonne, gelegen in de appellatie Cabardès waar Atlantische en mediterrane invloeden samenkomen. Op ongeveer 60 hectare wijngaarden, verdeeld over diverse terroirs, worden zowel Bordeaux- als Rhône-druivenrassen verbouwd. In de wijngaard en kelder ligt de focus op balans, precisie en het behoud van fruit en terroir. De stijl is gul en zuidelijk, maar met opvallende frisheid en elegantie. Sinds 1969 in handen van de familie Giancesini, staat Jouclary symbool voor de moderne Languedoc: karaktervol, toegankelijk en met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Blend van merlot (30%), cabernet franc (30%), syrah (20%) en grenache noir (20%). De druivenrassen worden afzonderlijk vergist onder gecontroleerde temperatuur, gevolgd door een maceratie van ongeveer 30 dagen. De wijn rijpt vervolgens in betonnen cuves, wat zorgt voor puurheid en behoud van frisheid. Diep granaatrood in het glas, met expressieve aroma's en een opvallende elegantie en frisheid. Luchtig gestructureerd, met tonen van rood fruit zoals granaatappel en rode bes, aangevuld met florale nuances van viooltjes en blauwe regen, en een subtiele hint van witte peper. De stijl is levendig en gul, met een speelse, sappige fruitexpressie – alsof je 's ochtends vroeg vers geplukte druiven proeft.

DRUIVENRAS

Merlot (30%), Cabernet Franc (30%), Syrah (20%) en Grenache noir (20%).

GASTRONOMIE

Combineert uitstekend met rood vlees, zowel gegrild als in saus. Door zijn balans en frisse karakter blijft de alcohol mooi op de achtergrond, waardoor hij breed inzetbaar is aan tafel. Ook geschikt bij dagelijkse gerechten zonder zware of uitgesproken smaken. Aanrader bij bavette.



BEWAARTERMIJN 2025-2029

LAND Frankrijk

STREEK Languedoc Roussillon

OOGSTJAAR 2024

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Chateau Jouclary

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant