

Jalade

DOMAINE DE LA CLAPIERE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

2021



GARDE ET SERVICE

t° 14 °C

T 1 an

La vinification et l'assemblage

- Vendanges mécaniques pour favoriser la rapidité d'intervention et aux petites heures du jour pour bénéficier des températures les plus fraîches.
- Pressurage direct et débouillage statique à froid.
- Fermentation en cuve inox entre 15 et 18°C.

NOTES DE DÉGUSTATION



Robe cristalline extrêmement pâle, ourlée de mauve.



Nez sur les petits fruits rouges acidulés (framboise et de groseille) et de baie rose.



Déroulé de bouche délicat et tonique.

ACCORDS METS & VINS

A déguster évidemment à l'apéritif mais aussi avec un poisson grillé ou un tian de légumes à la provençale.

L'ASSEMBLAGE

Cinsault : 60 %
Grenache Noir : 30 %
Syrah : 10 %

LES TERROIRS

Limons et argilo-calcaires

L'AVIS DES TECHNICIENS



Sophie et Xavier
Palatsi



Jean Natoli
Œnologue conseil

« Le rosé Jalade est né en même temps que la mode des rosés pâles et digestes. Il en est aujourd'hui l'une des plus belles expressions régionales. Il gagne en précision aromatique chaque année.. »

CERTIFICATIONS



www.chateaux-castel.com

f @ChateauxCastel

Castel Châteaux et Grands Crus
21-24 rue Georges Guynemer
33 290 Blanquefort - France
Tél. : +33 (0)5 56 95 54 00