

VIN DE DESSERT

*Délice de Terroir*



*Ce vin à boire très frais accompagnera à merveille un chocolat fourré à la mandarine, un crumble aux fruits rouges, un macaron de Provence ou un fromage à pâte persillée.*



Le terroir « Le Coteau » sol argilo-calcaire, sélection de parcelles les plus ensoleillées de la propriété..

Âge moyen des vignes : 40 ans.

Rendement moyen : 25 hl/ha.

Production annuelle : 2000 bouteilles (50 cl).

Grenache : 50% - Syrah 50%

Ce vin de dessert est obtenu à partir d'une vendange manuelle en surmaturation avec un tri très rigoureux. Pour arrêter la fermentation un ajout d'alcool naturel est effectué afin de garder la douceur et de préserver les arômes puissants de fruits rouges.

*À consommer dans les 3 à 5 ans. La température du service doit être comprise entre 8 et 10° C.*

Domaine Jaume - 24 rue Reynarde - 26110 Vinsobres

Tél. +33 (0)475 27 61 01 Fax. +33 (0)475 27 68 40

Mail : vignoble@domainejaume.com - www.domainejaume.com