



À VUE DE NEZ

JEFF CARREL · 2024

VIN DE FRANCE · ROUGE SANS SULFITES AJOUTÉS

Un rouge ample et velouté, au fruit mûr et frais.



TERROIR

Vignes de plus de 15 ans sur des marnes argilo-calcaires sableuses.



CÉPAGES

90 % Merlot et 10 % Syrah.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et mécaniques ; levures indigènes, vinification en béton et inox sans sulfites ni autres intrants.



ÉLEVAGE

En cuve sur lies, puis filtration et mise en bouteille sans sulfites ajoutés.



DÉGUSTATION

Robe sombre violacée. Nez de coulis de myrtille ; bouche ronde et veloutée, tanins fondus et finale crayeuse.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

À servir avec une viande rouge ou un plat de caractère.

CÉPAGES

Merlot 90 % · Syrah 10 %

APPELLATION

Vin de France

VINIFICATION

Sans sulfites ajoutés

MILLÉSIME

2024

DEGRÉ D'ALCOOL

14 % vol.

SERVICE CONSEILLÉ

14 - 16 °C

GARDE CONSEILLÉE

Au moins 5 ans

LE PRODUCTEUR

Jeff Carrel

À Vue de Nez 2024 · vinification sans sulfites ajoutés.

JEFF CARREL

VIN DE FRANCE