Jeff Carrel
À Vue de Nez
(Sans sulfites ajoutés)





94 Luca Maroni

Catavinum World Wine & Spirits Competition GOLD Spain 2026

TASTED ANDREAS LARSSON 91

50 Great Red Wine Of the World 2025
90/100



Appellation : VDF
Millésime : 2024
Degré : 14%
Cépages : 90% Merlot / 10% Syrah

Terroir : Sur marne argilo-calcaire sableuse / Vignes de plus de 15 ans.

Conduite de la vigne : En moyenne 4400 pieds par hectare.

Mode de vinification : Vendanges manuelles et mécaniques / Cuve béton et inox / Sans sulfites et sans intrants / Levures indigènes / Fermentation entre 20-22°C / Décuvage en fin de fermentation.

Elevage : En cuve sur lies / Vin filtré sans sulfites / Mise sans sulfites.

Notes de dégustation :
Robe sombre aux reflets violacés.
Le nez très gourmand dans un esprit «brut de cuve» sur un coulis de myrtille.
La bouche est ronde, ample, veloutée. Un fruit mûr expressif, plein de fraicheur, le tout parfaitement équilibré.
La finale possède une mâche affirmée avec des tanins mûrs et fondus appuyée par la myrtille et complétée par des notes crayeuses.

En accord :
Sur une bonne viande…

Conseils :
Servir entre 14 et 16°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.