

JOSEPH
ROUGE / RED
IGP PAYS D'HÉRAULT

Culture	Vinification	Dégustation – Tasting
<p>SOL – SOIL Sol argilo-calcaire présence de galets roulés <i>Clay-limestone</i></p> <p>DENSITÉ – DENSITY 4500 pieds/ha <i>4500 feet/ha</i></p> <p>RENDEMENT – YIELD 20 hl/ha</p> <p>AGRICULTURE Agriculture Biologique <i>Organic</i></p> <p>CÉPAGES – VARIETIES 100% carignan</p>	<p>CONTENANT – TANK Cuve inox, ovoïde, barrique. <i>Stainless steel, barrels, standstone egg-shaped.</i></p> <p>VIELLISSEMENT – AGEING Élevage séparé pendant 6 mois : cuve inox, barrique 5 et 10 ans, ovoïde en grès. <i>6 months separately: stainless steel tank, 5Y.O and 10 Y.O barrels, standstone egg-shaped</i></p> <p>VOLUME 5.000 bouteilles</p> <p>ALCOOL – ALCOHOL 13% vol</p> <p>SUCRE RÉSIDUEL SULFITE SUGAR, SULPHITE <0,8 g 50 ml/litre : sulfite total 15ml/litre : sulfite libre</p>	<p>COULEUR – COLOR Robe grenat. <i>Grenat colour.</i></p> <p>NEZ – NOSE Nez expressif qui laisse un concentré de fruits rouges et noirs, ponctué d'arômes épicés. <i>An expressive nose who develops a concentrate of red and black fruits with a hint of spices.</i></p> <p>BOUCHE – PALATE Bouche gourmande et fraîche, sur des notes d'épices et de fruits. Légèrement mentholée, elle s'achève sur une note élégante. <i>A gourmet and fresh mouth with spices and fruits with a touch of mint, concluded by an elegant final.</i></p> <p>ACCORDS METS/VINS – PAIRING Ragoût, bonne entrecôte-frites, sauté de veau aux olives. <i>Stew, good rib steak fries, sauteed veal with olives</i></p>

DOURBIE.

