

Joseph Rouge — Red

DOURBIE.



Robe grenat. Un nez expressif qui laisse un concentré de fruits rouges et noirs avec une profusion de violettes. Une bouche gourmande axée sur la cerise noire et la prune ainsi qu'un soupçon de poivre et le doux parfum de garrigue. Conclué par une finale élégante et fraîche.

Garnet-red color. An expressive nose of concentrated red and black fruits with a profusion of violets. A gourmet palate focused on black cherry and plum, with a hint of pepper and the sweet perfume of garrigue. An elegant, fresh finish.

Joseph Rouge — Red 2023

Ce 100% Carignan présente ce je-ne-sais-quoi de généreux, qui nous transporte langoureusement à travers sa vigne cinquantenaire. Flatté par un élevage atypique, dans des foudres, Joseph évoque des notes réconfortantes qui rappellent les conseils d'un grand-père bienveillant.

This 100% Carignan bestows a generous dose of je-ne-sais-quoi that transports us languidly through its fifty-year-old vines. Embellished by its unusual ageing process in wooden tun, Joseph evokes comforting notes that recall the advice of a benevolent grandfather.

Description

APPELLATION
Pays d'hérault

CÉPAGE — GRAPE VARIETY
Carignan 100%

TEMPERATURE DE SERVICE
15°C.

POTENTIEL DE GARDE
KEEPING POTENTIAL
3 à 5 ans.
3 to 5 years.

VENDANGES — HARVEST
Manuelles, tri à la parcelle.
Manual, plot selection.

Culture

AGRICULTURE
Agriculture Biologique.
Organic agriculture.

TERROIR
Vignoble composé de vieilles vignes en terrasses. Vineyard consisting of old vines.

SOL — SOIL
Argilo-calcaire et présence de galets roulés.
Clay-limestone with rounded pebbles.

DENSITÉ—DENSITY
4500 pieds/ha.
4500 feet/ha.

RENDEMENT—YIELD
30 hl/ha.

Vinification

CONTENANT — TANK
1/3 vendanges entière et 2/3 foulée éraflée.
1/3 whole harvest and 2/3 de-stemmed.

VIEILLISSEMENT — AGING
Foudre : 10 mois.
Wooden tun: 10 months.

ALCOOL — ALCOHOL
14 % vol.

Accords mets/ vins — Pairing

Omelette aux herbes fraîches et feta, chakchouka gratinée aux œufs et haricots rouges, bonne entrecôte-frites, sauté de veau aux olives, barbecue avec les copains (que les sympas).

Omelette with fresh herbs and feta cheese, chakchouka au gratin with eggs and kidney beans, good entrecôte-frites, veal sauté with olives, barbecue with friends (only the nice ones).

Distinctions — Awards

Tim Atkin : 93/100.