

# Château de Jonquières "White Label" (mourvèdre) rouge 2017/2018



Prix du produit :

**33,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Epx de Béarn (Ch. de JONQUIERES)

Millésime: 2017-2018

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: White Label

RVF: 15,5/20

Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

## **PRÉSENTATION DU CHATEAU DE JONQUIERES + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

### **Château de Jonquières "White Label" (mourvèdre) rouge**

**Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020** (août 2019) : 15,5/20. *White Label est une empreinte de la nouvelle génération ; pur mourvèdre, intense et frais. Beau succès pour ce faible tirage, à l'instar des vinyles destinés à faire connaître un groupe de musique.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Un White Label est un disque vinyle pressé à très faible tirage et autoproduit. Sa diffusion est réservée à quelques initiés qui jouent à leur tour le morceau en avant première au public. Selon cette idée, cette cuvée en marge de la gamme, nous permet d'explorer de nouvelles pistes.

---

100% cépage Mourvèdre, planté par mon père il y a 40 ans – 50% millésime 2017 + 50% millésime 2018

100 % BIO, parfait pour vos apéros musicaux

100% élevé en demi-muids de chêne français

100% fermenté avec les levures indigènes – naturellement présentes sur les raisins

**Appellation** : Vin de France

**Terroir** : Cailloutis argilo-calcaire, secteur Terrasses du Larzac

**Vinification** : Traditionnelle

**Élevage** : en Barriques de 500 l de chêne français

**Production** :

Mise en bouteille en octobre 2018

**Service** : 16 à 18 °C. A boire dans les 2/3 ans.

**Description brève du produit** :

Cette cuvée 100% mourvèdre est un assemblage des millésimes 2017 et 2018, elle est le symbole de la nouvelle génération qui souhaite explorer de nouvelles piste avec une cuvée accessible et très inspirée. Bravo ! Sorti des caves du domaine en janvier 2020, directement dans nos chais climatisés.