

DOMAINE DE POUZAC

IGP Côtes de Thongue



cuvée Grand Jacquy

Se déguste avec de la viande rôtie ou en sauce

- couleur: Vin Rouge.
- Appellation: IGP Côtes de Thongue
- Cépages: Assemblage de Merlot, de Cabernet-Sauvignon et de Syrah.
- les vignes: âge moyen supérieur à 20 ans , x hectares palissées sur 2 hauteurs; enherbement 1 rang sur 2, taille Royat et Guyot
- Terroir: terre argilo calcaire. Parcelles implantées en bordure de la rivière la Thongue.
- Climat: Méditerranéen
- Date de récolte: à partir de début septembre.

Vinification: entre 10 et 15 jours

- Techniques de vinification: recherche du fruit par des vinifications courtes sans trop d'extraction
- Température de vinification: 20°C au début de la fermentation puis légère remontée sans excéder 25°C.
- Analyses pour le contrôle des fermentations
- mise en barriques du cabernet sauvignon (fûts en bois de chêne) pour une durée de 1 an

Travail après vinification:

- Soutirage et assemblage entre les différentes cuves de Cabernet Sauvignon , filtration
- mise en bouteille: bouteilles bordelaises prestige de 0,75litre, couleur chêne; bouchon synthétique;- capsule crd; étiquette et contre étiquette conditionnement: carton de 6 couchées,

Analyses:

- Titre d'alcool: 13%
- Acidité: 3,5
- pH:
- sucres résiduels:

Dégustation:

- puissant et savoureux, il développe des arômes variés de violette et de cannelle.