VIN DE FRANCE ROUGE " ROUGE ET BLANC " 2024 CH. VAL JOANIS (75% SYRAH, 25% ROLLE)

Pays	France
Région :	Rhône
Sous région :	Rhône Méridional
Cépage(s) :	75% syrah, 25% rolle



Note de dégustation :

Vin de couleur intense avec des reflets violacés très présents. Le nez exalte d'arômes de fruits rouges et noirs frais. Il désaltère et rafraichit vraiment en bouche grâce à un caractère gouleyant, très peu de tanins et un fruité croquant. Léger, il convient de le servir à température de cave (12°) pour un plaisir immédiat, particulièrement en saison estivale.

Température de service :	Entre 12 et 14 C°
Potentiel de garde :	2 à 3 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastonomique :

Parfait dès l'apéritif, en accompagnement de charcuteries, grillades ou pizzas.

Commentaires du sommelier :

« Rouge et Blanc », l'audace par Val Joanis ! Une nouvelle cuvée originale voit le jour au Château Val Joanis, domaine référence du Luberon. Il s'agit d'un assemblage atypique de raisins noirs et de raisins blancs pour un vin rouge tout en dentelles, au caractère de petits fruits rouges et noirs croquants, avec une finale gouleyante. Le domaine atteint ce niveau de légèreté et de fraicheur grâce à la combinaison inédite du cépage rolle (1/4) avec la syrah (3/4) dont les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaire. La vinification se fait à basse température et à faible extraction afin de privilégier le fruit. Idéalement servi légèrement frais (température de cave, 12°), ce vin agrémentera parfaitement vos retrouvailles estivales.

Puissance