



IGP MÉDITERRANÉE ROUGE 2024 VAL
JO " LE ROUGE " CHÂTEAU VAL
JOANIS

Pays	France
Région :	Rhône
Sous région :	Rhône Méridional
Cépage(s) :	marselan (croisement de cabernet sauvignon et de grenache noir) et syrah

Note de dégustation :

La robe est soutenue avec des reflets violacés. Le premier nez présente des arômes floraux (pivoine) et fruités. A l'aération, les notes de fruits noirs dominant (cassis, mûres). La bouche possède une structure ronde et souple ainsi qu'un fruité gourmand. Ce vin incarne parfaitement tout ce qu'on attend d'un cru de cette région, belle matière, fruits, structure tannique délicate et bonne fraîcheur en finale.



Température de service :	Entre 15 et 16 C°
Potentiel de garde :	5 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :	



viande rosée et rouge moyennement corsée, viande grillée

Commentaires du sommelier :

Magnifique propriété du Luberon, Val Joanis propose avec « Val Jo » un vin fruité, gouléant à souhait et très plaisant en association avec de nombreux types de plats. L'assemblage original, Marselan (croisement de cabernet sauvignon et de grenache noir) et Syrah, offre des arômes floraux, et fruités très séduisants. Une vraie découverte « plaisir ».



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

