

La Réserve de Jean

Rondeur et Équilibre



Médaille de Bronze (Vignerons Indépendants)
Une étoile au Guide Hachette

Cépage : Cabernet Franc et Côt
Type : Rouge, légèrement boisé, il se garde entre 5 et 8 ans.

« Avec ses parfums de griotte et son corps élancé, voici le mariage des saveurs, de la puissance et de l'élégance. Finement boisé, ses notes de vanille associées à sa rondeur en bouche font de ce vin une merveille de subtilité et d'équilibre. »

Question d'accompagnement...

Équilibré, ce vin accompagnera très bien toutes sortes de plats, en particulier les viandes blanches ou rouges.

Côté technique :

Récolte	La vendange est manuelle.
Vinification & Elevage	A réception de la vendange a lieu un égrappage, suivi d'une cuvaison traditionnelle d'environ trois semaines, en cuve béton et avec maîtrise de la température. Puis vient la deuxième fermentation, malolactique en cuve. Enfin, après la clarification par soutirage et l'assemblage de nos deux cépages (Cot + Cab), il passe en fût de chêne pendant une durée qui varie selon le millésime.
Sol	Sable Perrucheux

Une suggestion ?

L'étendue de ses accords fait de ce vin un compagnon idéal pour chaque cuisine...