



JULES

AOP Côtes du Roussillon
Rouge 2021 - BIO

Assemblage :
70% Grenache noir, 30% Syrah

Terroir :
Grenache noir : Terrasses argilo-caillouteuses de Salses-le-Château / Syrah : Sol sablo-argileux, caillouteux du Mas Palegry à Perpignan

Notes de dégustation :

Robe : Rouge rubis

Nez : Notes de cerise et framboise, gourmand, notes poivrées

Bouche : Attaque ronde avec une pointe de sucrosité, belle longueur en bouche avec des tanins veloutés, souples et fondus. Vin puissant qui se boit très facilement.

Accords mets et vins :

Côtes de bœuf, canard à l'orange, poulet grillé, légumes grillés ou même un poisson en sauce. Ce vin convient parfaitement à un repas entre amis.

Potentiel de garde : 4-5 ans

Température de dégustation : 17°C

Petite histoire

Jules est le prénom qui s'est transmis de père en fils dans notre famille. Nous avons dédié cette cuvée à notre grand-père, époux de Micheline, qui à l'image de ce vin était un homme avec beaucoup de charisme.

DOMAINE PAGNON

Rue du Roussillon 66440 Torreilles, FRANCE
06 17 56 35 92 - domaine.pagnon@outlook.fr
www.domaine-pagnon.com

