

DOMAINE DU LANDEYRAN



DOMAINE DU LANDEYRAN

AOP Saint-Chinian – Roquebrun

CEPAGES : 70% Syrah, 30% Grenache,
Age moyen des vignes : 20-25 ans. Rendement : 20 hl/ha.

TERROIR : le domaine tire son nom de la falaise abrupte de quartzite qui domine son vignoble, sur la commune de Causses-et-Veyran. Les parcelles du Cru Roquebrun sont légèrement excentrées sur des coteaux de schistes où la roche mère affleure. Les vignes y sont enracinées à même le roc, donnant à notre vin sa singularité.

VINIFICATION : vendanges manuelles avec tri à la vigne. Fermentation en cuve inox thermorégulée (25°C). Macération longue des Syrah (20 jours). Fermentation malolactique en cuve inox.

ELEVAGE : 10 mois en fûts de chêne français de 500 litres pour un tiers de la cuvée, le reste en cuve.

DEGUSTATION :

Robe : rouge sombre et vive.

Nez : arômes complexes de fruits rouges mûrs, d'épices et de garrigue.

Bouche : attaque puissante se prolongeant sur une belle amplitude et une très longue persistance aromatique, en finissant sur des notes fraîches et mentholées.

A déguster à 16-17°C dès aujourd'hui ou d'ici 5 ans, avec lièvre à la royale ou une côte de bœuf braisée.

VIGNOBLES JEANJEAN

SECRETS DU LANGUEDOC

contact@vignobles-jeanjean.com

www.vignobles-jeanjean.com