



AOP CÔTES DU ROUSSILLON

CHÂTEAU DE JAU

Cuvée J 2024



Terroir

Marnes schisteuses sur les coteaux et argilo-calcaires sur les parties planes en bordure de l'Agly

Cépages

60% Syrah - 40% Grenache noir

Vinification et élevage

Élevage sur lies fines en cuve Inox - Basse température

Dégustation

Robe rose très pâle.

Nez floral sur des notes d'agrumes.

La bouche est marquée par une attaque vive, minérale et fruitée avec des notes de fraise et de groseille. Bel équilibre entre acidulé et rondeur, tout en gardant un côté aérien.

Prix public : 7 €



CHÂTEAU DE JAU
66600 CASES DE PÈNE

Tél : 04 68 38 90 10 - www.chateaudejau.com

