



Domaine Eugène CARREL et Fils

Vins fins de Savoie

◆ Jongieux Duo ◆



Couleur :	Rouge
Cépage :	Gamay (60%) Mondeuse (40%)
Degré % :	12,5
Sol :	Argilo-calcaire
Rendement :	60 hl/ha
Vendange :	Manuelle
Production :	5000 bouteilles

Vinification :

Tri éventuel à réception de la vendange.
Macération séparée des deux cépages (la Mondeuse étant de maturité plus tardive) 7/8 jours en cuve thermo-réglée.
Débourbage.
Elevage de la Mondeuse en barrique pendant 6 mois.
Assemblage des cuvées deux mois avant la mise en bouteille.

Dégustation :

Ce vin séduit par sa robe pourpre aux reflets violacés, ses arômes fruits rouges (cassis, mûres) légèrement épicés.
La bouche est ronde et généreuse, sur des notes poivrées et réglissées, la bouche est ronde et généreuse.

Il s'apprécie avec des viandes rouges (gibier), charcuteries et fromages de Savoie.

Garde : 4 à 6 ans.