

Fiche Technique

Olivier Cazenave – Jeff Carrel *Bordeaux Rouge*



Les vins de Jeff Carrel sont avant tout des vins de plaisir : authentiques, gourmands et accessibles. Principalement élaborés en Languedoc-Roussillon, mais aussi à Bordeaux, à quatre mains avec Olivier Cazenave, ils se distinguent par leur personnalité et leur excellent rapport qualité-prix. De la vigne à la bouteille, chaque cuvée est pensée avec exigence, dans le respect de l'environnement et du terroir. Des vins sincères, portés par des rencontres, des cépages et des histoires humaines.



Terroir : Argilo-Calcaire. Vignes de 2 hectares sur les coteaux de l'Entre-Deux-Mers. **Vendanges :** Mécaniques. **Vinification :** Encuvage de la vendange en cuves inox après éraflage. Macération en douceur, remontages quotidiens et cuvaison de 14 jours. **Elevage :** en cuve inox sous staves sélectionnées avec brassage pour une mise en bouteille au Printemps suivant (Avril).



100% Merlot.

Robe : Robe grenat aux reflets violines.



Nez : Le nez diffuse des arômes de cerises mûres, appétant et frais, finissant sur une note de menthe poivrée.

Dégustation : En bouche, le vin est rond et léger, dans la continuité du nez, tout en fraîcheur et offre des arômes de fruits rouges.



Idéal sur une grillade, un poulet rôti ou avec une planche de charcuterie.

Potentiel de garde : environ 5 ans.