

# DRINKS.

## Vignobles Alain Jaume Châteauneuf du Pape Rouge - Vieux Terron AOP 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	408409
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Châteauneuf-du-Pape
Embouteilleur	Domaine Grand Veneur, Famille Jaume, 1358 Rue Châteauneuf-du-Pape, 84100 Orange, France
Marque	Alain Jaume
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Riche et sec en bouche avec des tanins doux et une acidité modérée. Il y a des notes de cerises noires, de cerises rouges, de baies sombres, d'épices de bois de chêne, de poivre, de fumée de cigare et d'un peu de terre.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré principalement à partir de Grenache, ainsi que de Syrah et de Mourvèdre
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



---

Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

---

Tannin	Non
--------	-----

---

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

---

Millésime	2018
-----------	------

---

En accord avec	volaille, agneau, porc
----------------	------------------------

## Description

La région viticole de Gigondas est située dans le sud-est des Côtes du Rhône, où elle bénéficie de la configuration unique de plusieurs facteurs environnementaux, juste à la transition du massif des Dentelles de Montmirail dans la vallée du Rhône. La région est connue pour ses vins rouges, car les terrasses de gravier entrecoupées de minéraux d'argile rougeâtre, combinées au climat méditerranéen, créent des conditions de culture idéales pour le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre. La cave de la famille Jaume est située au sud de la ville d'Orange, sur la route de Châteauneuf-du-Pape. Cependant, les vignobles sont dispersés dans toute la région, c'est pourquoi les vins d'Alain Jaume portent des appellations différentes.

Pour le Châteauneuf du Pape "Vieux Terron", les raisins égrappés et foulés subissent une fermentation à température contrôlée inférieure à 30°C, le moût restant dans les cuves de fermentation pendant 18 à 21 jours. La maturation se déroule à 80% dans des cuves en bois et à 20% dans des fûts en chêne. Le vin doit de préférence être bu dans les huit ans.