DOMAINE JACLIN

Cuvée Mona

IGP Val de Loire

L'HISTOIRE Cette cuvée est le résultat d'un assemblage de quatre cépages différents. Ce mariage parfait est né de l'inspiration d'un homme amoureux, le vigneron Franck Jaclin. Il décida ainsi de nommer cette cuvée par le surnom de celle qui lui a inspiré.
L'élégance et l'équilibre de ce vin est poussée jusqu'au choix de la représentation de notre emblème le courlis qui incarne parfaitement ces adjectifs.

TERROIR Sols argilo-calcaires très hydromorphe.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle avec cuvaison de 15 jours. Température contrôlée et maîtrisée à chaque étape. Elevage en cuve qui s'affine ensuite en bouteilles.

CÉPAGES Assemblage de Côt, Gamay Cabernet Franc et Pinot Noir

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

SERVICE Servir à 16/17° C

DÉGUSTATION Robe sombre, profonde aux reflets violine. Nez de fruits rouges et noirs mûrs. Les tanins soyeux et enrobés accompagnent une finale marquée pour un vin d'une grande richesse aromatique, tout en équilibre.

ACCORDS METS-VINS : Viandes relevées, grillées et braisées. Côte de bœuf. Gibiers. Fromages.

67rue de la collinière, 41130 Selles sur Cher
domainejaclin@gmail.com www.domainejaclin.com