

VIN DE FRANCE (HERAULT) 2018

Mas de Janiny

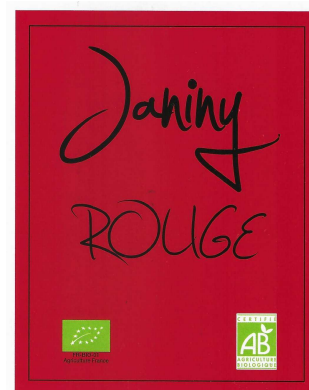
Situation : C'est à la fin des années 80 que Thierry Julien décide de s'installer et de reprendre l'exploitation familiale, aidé de son père. Très vite Pascal, son frère, enseignant dans une école supérieure de commerce, décide de les rejoindre. Le Mas de Janiny est né de cette union. Le passage en agriculture bio se fit dès l'année 1989. Leurs vignes, situées au milieu de la garrigue, sont cultivées et traitées de façon naturelle, sans désherbants, produits de synthèse et engrais chimiques.

Encépagement : 100% Carignan

Terroir : Marnes et Calcaires

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse du fruit !



Observations : Décomplexée, cette cuvée « Pur Fruit » est une invitation à la gourmandise. Le nez est gorgé de soleil, naviguant entre les fruits rouges et la garrigue. La bouche, aux notes de cassis et de groseille, présente un vin friand et juteux, tout en légèreté.

Quelques accords : Assortiment de charcuterie méditerranéenne, tapas, à l'apéritif tout en simplicité...

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14 📠: 02 40 40 08 52

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com