

Pascal & Christiane Dalier

17 chemin du Mûrier

34150 Montpeyroux

Port. : 06 09 43 29 61

Tél. : 04 67 88 57 70

contact@domaine-du-joncas.com

www.domaine-du-joncas.com

Siret : 529 363 061 00019

Jòia

AOC Languedoc Montpeyroux
Millésime 2016 Rouge 13,5°

Dégustation. — On a voulu ce Vin léger et gouleyant. Vous y retrouverez des notes de petits fruits rouges croquants, et de feuille de menthe, le tout avec une belle longueur en bouche. Déguster à 16°. Carafier 1 heure avant au moins.

Cépages. — Grenache 70 %, Syrah 29 %. Vin certifié biologique et certifié en Biodynamie par Demeter.

Âge et type de vignes. — 35 ans argilo-calcaire

Vendanges. — À la main, triées rigoureusement et en caissettes.

Rendement. — 25 hectolitres par hectare en moyenne

Vinification. — Vinification sans sulfites, traditionnelle avec macération longue. Peu de sulfites ajoutés après fermentation malolactique ou avant mise en bouteille.

Élevage. — ¼ en œuf béton, ¾ en cuve inox pendant 9 mois. 5900 bouteilles et 100 magnums

Accords Mets et Vins : Apéritif, poissons, foie gras poêlé, volailles, veau, charcuteries, fromages

Jòia veut dire Joie en occitan. Ce vin authentique issu d'un terroir magnifique au pied du Larzac est fait aussi de Passions, d'Énergies et d'Amitiés. Il est respectueux de la Terre et de ceux qui y vivent.

Domaine médaillé au concours des Vignerons indépendants de France en 2015 et 2016, médaillé d'Argent au Challenge Millésime Bio 2015, médaillé et recommandé au Decanter World Wine Awards en 2013, 2014, 2015, parmi les 100 plus grands vins du Languedoc-Roussillon en 2013