

Pascal & Christiane Dalier

17 chemin du Mûrier

34150 Montpeyrroux

Port. : 06 09 43 29 61

Tél. : 04 67 88 57 70

pascal.dalier@domaine-du-joncas.com

www.domaine-du-joncas.com

Siret : 529 363 061 00019

Nèbla

AOP Languedoc

Millésime 2016

Rosé - 13,5°

Dégustation : Vin croquant, frais, fruité, friand. Vous y retrouverez des notes de fraise, litchi, pomelos le tout avec une belle longueur en bouche. Déguster bien frais.

Cépages. – Syrah 34 %, Grenache 66 %. *Vin certifié biologique et certifié en Biodynamie par Demeter.*

Âge et type de vignes. – 20 ans en moyenne , cailloutis.

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

Rendement. – 25 hectolitres par hectare en moyenne.

Vinification. – Traditionnelle en pressurage direct. Peu de sulfites

Élevage. – En cuve inox 4 mois. Mis en bouteille en Décembre 2016. Production de 5000 bouteilles et 140 magnums.

Accords Mets et Vins : Apéritif, poissons et viandes fumés, cuisines asiatiques et orientales, foie gras, fromages

Ce vin a été fait le plus naturellement possible. Le dépôt que vous pouvez y voir est tout a fait normal

Nèbla signifie Brume 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.

Rising star 2016, Domaine médaillé d'Argent au Challenge Millésime Bio 2015, médaillé et recommandé au Decanter World Wine Awards en 2014, sélectionné dans le guide Bettane et Desseauve 2014, recommandé au Decanter World Wine Awards en 2013, parmi les 100 plus grands vins du Languedoc-Roussillon en 2013, médaillé d'argent au concours Amphore des vins en 2012