



## L'Immersion

VIN DE FRANCE ROUGE 2022

### CÉPAGES

60% Syrah 40% Grenache

### ÉLABORATION

Les raisins sont récoltés à la main et triés à la parcelle. Ils sont égrappés et foulés. La fermentation a lieu dans des cuves en inox thermorégulées à température moyenne, avec des remontages et délestages réguliers. Une macération post-fermentaire a lieu pendant quelques jours. Le vin est élevé pendant 18 mois dans des fûts de chêne usagés de 500 litres.

### DÉGUSTATION

Un vin profond aux arômes de fruits noirs et d'épices avec des nuances boisées, évoque une échappée dans le monde sous-marin, offrant un voyage intérieur empli de sensations soyeuses et de découvertes fascinantes.

### SERVICE ET ACCORDS

Servir à une température entre 17-19°C

Parfait pour des repas enjoués en famille ou entre amis.

### ALCOOL

15%

### NOTES

James Suckling: 90 points

### SAS JALAN WINES

585 Route de Cairanne - 84150 Violès, France  
wines@jalanadventures.com | jalanadventures.com  
Anna: +33 646 450 976 | Benoit: +33 613 451 094

