ROUGE · RED

Ça goûte le ciel

Mas de Janiny · Languedoc · 2024



Appellation Area	Vin de France
Millésime Vintage	2024
Cépages Grapes	Cinsault
Alcool Alcohol	11.5%
Élevage Ageing	—
Garde Cellaring	2-5 ans 2-5 years
Service Serve at	11°
Labels Labels	Bio Organic

Dégustation Tasting notes

	FRANÇAIS	ENGLISH
Robe Colour	Rubis clair	Light ruby
Nez Nose	Fraise, cerise, pointe de basilic	Strawberry, cherry, a hint of basil
Bouche Palate	Juteux, frais, tanins très souples	Juicy, fresh, very soft tannins

En bref In short

FR

Un rouge léger et juteux, à servir frais, de l'apéritif au repas.

EN

A light, juicy red to serve cool, from aperitif to dinner.

Accords mets et vins Food pairing

FR

Planche de charcuterie, pizza, gemista (légumes farcis), thon mi-cuit.

EN

Charcuterie board, pizza, gemista (stuffed vegetables), seared tuna.

Ça goûte le ciel

Vigne et vinification Vineyard & winemaking

Sol Soil	Argilo-calcaire, au milieu de la garrigue	Clay and limestone, surrounded by garrigue
Culture Farming	Agriculture biologique depuis 1989 ; ni désherbant, ni produit de synthèse, ni engrais chimique	Organic since 1989; no weedkillers, synthetic products or chemical fertilisers
Vinification Winemaking	Moitié des raisins pressée tout de suite (stabulation à froid 48 h), l'autre moitié ajoutée pendant la fermentation ; macération de 8 jours ; sans levures ajoutées ni intrants	Half the grapes pressed straight away (48 h cold settling), the other half added during fermentation; 8 days' maceration; no added yeast or additives

Le domaine The estate

FR

Domaine familial fondé en 1989 par Thierry et Pascal Julien à Saint-Bauzille-de-la-Sylve, dans la vallée de l'Hérault. En bio depuis sa création, il compte 130 ha de sols argilo-calcaires au milieu de la garrigue et signe des vins frais, fruités et faciles à partager. L'hiver, un troupeau de brebis Mérinos pâture dans les vignes.

EN

Family estate founded in 1989 by Thierry and Pascal Julien in Saint-Bauzille-de-la-Sylve, in the Hérault valley. Organic since day one, it farms 130 ha of clay-limestone soils surrounded by garrigue and makes fresh, fruity, easy-going wines. In winter a flock of Merino sheep grazes between the vines.