



IGP ROUGE

DOMAINE RAY-JANE IGP DU VAR 12.5%

Vignoble /

Terroir . Argilo-calcaire
Vignes de 40 à 60 ans

Cépage . Carignan

Culture /

Travail du sol traditionnel (manuel).
Aucune utilisation de produits chimiques.
Vendange manuel, tri à la vigne et à la cave.

Vinification /

Vinification traditionnelle, macération
en grappes entières durant 4 semaines.
Élevage en barrique de chêne Français
pendant 22 mois avec fermentation
secondaire dite malolactique.

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE



Dégustation /



Robe rubis avec une frange grise,
limpide et brillante.



Nez simple très aromatique, entre le
fruit rouge croquant tel que la fraise,
suivit d'un côté floral.



Une bouche équilibrée, fraîche avec des
arômes de fruits rouges et des tanins
tendres.

Un final de moyenne intensité avec une
longueur très gourmande.

A boire dès à présent



373 Avenue du Bosquet
83330 Le Plan du Castellet
04.94.98.64.08
domaine@ray-jane.fr
www.ray-jane.fr