
IBIE

Du nom du fleuve qui traverse la vallée & le vignoble

DOMAINE	Jérôme Jouret
VIGNERONS	Jérôme Jouret
VILLE	Villeneuve-de-berg
REGION	Ardèche
Appellation	Vin de France
Cépages	70 % Merlot (27 ans) 30 % Syrah (32 ans)
Rendements moyens	50-55 hl/ha
Viticulture	Biologique
Vendanges	Manuelles
Vinification	Syrah en pressurage direct, Merlot éraflé Macération de 3 semaines à 15°C des baies de merlot dans le moût de syrah Non collé, non filtré, sans intrants, sans soufre ajouté
Élevage	10 mois en vieux fûts
Alcool	14 %
SO ² total	< 9 mg/l
Terroir	Argilo-calcaire
Climat	Semi-méditerranéen



Conseil de service

A carafes si possible.
Recommandé pour un service au verre sur 3 jours sans souci.
Servir à 14-16°C
Un millésime avec plus de matière que 2016 et beaucoup plus profond. De beaux fruits noirs et une belle longueur en bouche.