

Mon Coeur 2024

J.L Chave Sélection

Región y Denominación
Rhône, Francia

Uva
50% Grenache; 50% Syrah

Cultivo
Orgánico

Filosofía

Jean-Louis Chave Sélection nace con el objetivo de ofrecer una interpretación fiel del norte del Valle del Ródano más allá de Hermitage. A través de una colaboración estrecha con viticultores de confianza, la familia Chave aplica el mismo rigor y criterio de selección que en el domaine, trabajando parcelas cuidadosamente elegidas en denominaciones como Saint-Joseph, Crozes-Hermitage o Côtes-du-Rhône.

Cada vino se elabora bajo la supervisión directa de Jean-Louis Chave, con vinificaciones precisas y crianzas adaptadas a cada origen. El enfoque privilegia pureza de fruta, equilibrio y expresión del terroir granítico que define la región. Syrah, Marsanne y Roussanne se interpretan con frescura, estructura y capacidad de guarda.

Estilo

Mon Coeur 2024 es un Côtes-du-Rhône de J.L. Chave Sélection elaborado con 50% Garnacha y 50% Syrah procedentes del Ródano Meridional, principalmente de parcelas alrededor de Vinsobres y Cairanne. El material vegetal procede de viñedos maduros, con cepas de hasta 60 años documentadas para la cuvée. La selección prioriza parcelas de viticultores de confianza y la supervisión directa de Jean-Louis Chave. Fermenta en depósitos con control de temperatura y recibe una crianza de unos meses en depósitos y grandes foudres, con madera de bajo impacto. Presenta fruta negra y roja, hierbas silvestres, pimienta blanca, notas ahumadas y matices mentolados. En boca ofrece cuerpo medio, acidez definida, tanino maduro y textura suave. Potencial de guarda aproximado de 5 a 6 años.



CLIMATS

