

Cuvée L'Égrisée

VIN BLANC SEC

Vin équilibré et vif qui révèle **des arômes de fruits jaunes et d'anis** pour offrir une fraîcheur sans exubérance. Les effluves de fleurs blanches, d'anis et même de lavande ajoutent une touche de finesse à ce vin élégant et rafraîchissant.



Sol : Argilo-calcaires



Cépages : Carignan blanc, Grenache blanc, Roussanne blanc



Vue

Belle robe claire et limpide, reflet de sa fraîcheur et de sa pureté.



Nez

Arômes délicats et complexes. On distingue principalement les notes de fruits jaunes, d'anis, ainsi que des touches florales, notamment de fleurs blanches.



Bouche

Équilibré et vif. Les arômes de fruits se mêlent aux nuances d'anis pour offrir une expérience de dégustation pleine de fraîcheur, sans exubérance. L'acidité est bien présente, apportant une belle vivacité à l'ensemble.



75 CL

14,37 % VOL

Sulfites : 65 mg/L



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
7°C



Potentiel de garde
Plus de 5 ans

Accords mets et vin

Un plateau de fruits de mer frais, comprenant des huîtres, des crevettes, des crabes, ou encore un poisson grillé aux herbes seraient des choix idéaux pour mettre en valeur les qualités de la cuvée L'Égrisée.



Apéritif



Charcuteries



Viandes blanches



Poissons



Crustacés et Fruits de mer



Fromages



DOMAINE
La Jasse Castel



TYPE D'AGRICULTURE
Bio



RÉGION VITICOLE
Languedoc



AOC / AOP
Languedoc

À propos de la cuvée L'Égrisée

L'Égrisée, **vin blanc vif et tranchant**, illustre à merveille la singularité du terroir de Montpeyroux. Nommée d'après la poudre de diamant utilisée par les joailliers pour polir les pierres précieuses, ce vin évoque une précision d'orfèvre. La production de cette cuvée est d'environ **3000 bouteilles par an**.

Un terroir unique, une élaboration méticuleuse

La cuvée L'Égrisée de la Jasse Castel est un assemblage de **70% de Grenache blanc, 15% de Carignan blanc et 15% de Roussanne**. Les sols anciens, fossiles mélangés à des débris calcaires, permettent à la vigne de plonger ses racines dans les failles, brisant la roche mère et puisant les ressources hydriques nécessaires. **Ce terroir argilo-calcaire donne à L'Égrisée son caractère unique.**

Une vinification précise et respectueuse

L'Égrisée est vendangée à la main, pressée doucement et vinifiée en cuve réfrigérée. Son élevage et bâtonnage en cuve renforcent l'équilibre et la vivacité du vin. Ses arômes de fruits jaunes, d'anis, de fenouil et de fleurs blanches se mêlent pour donner **un vin frais sans exubérance**.

L'Égrisée : un blanc tout en fraîcheur et en élégance

Au nez, on découvre un mélange suave de garrigue, fenouil, lavande, genêt, poire et fleurs blanches. La bouche offre un équilibre parfait entre la fraîcheur et les arômes fruités et floraux. Avec le temps, L'Égrisée va "pétroter", révélant sa minéralité et démontrant **une capacité de garde de 7 à 8 ans**.

Une cuvée polyvalente pour l'apéritif et au-delà

Ce vin blanc vif et équilibré **se déguste aussi bien à l'apéritif que sur des plats**. Il accompagne à merveille charcuteries, fromages de chèvres, viandes blanches, fruits de mer et poissons. L'Égrisée est **la démonstration qu'un vin blanc du Languedoc peut allier fraîcheur, vivacité et complexité aromatique**. Dégustez-le, vous serez conquis!