

Cuvée Bleu Velours



VIN ROUGE

Arômes d'épices douces et complexes, de fruits rouges mûrs et de garrigue, avec une longueur en bouche et une belle fraîcheur.

Sol : Argilo-calcaires

Cépages : Counoise, Grenache noir, Syrah noir

Vue
Robe profonde et dense, aux reflets violines.

Nez
Riche, aux notes de fruits rouges mûrs, une touche mentholée.

Bouche
Il révèle sa gourmandise, grâce à sa belle matière veloutée et ses tanins bien fondus.

75 CL 14,19 % VOL Sulfites : 60 mg/L

Gamme de prix
Plus de 30 €
 Température de service
16-18°C
 Potentiel de garde
Plus de 10 ans

Accords mets et vin

La cuvée Bleu Velours du domaine de la Jasse Castel se marie parfaitement avec un pluma de porc.



Viandes rouges



Volailles blanches



Canard



Plats Asiatiques



DOMAINE
La Jasse Castel



TYPE D'AGRICULTURE
Bio



RÉGION VITICOLE
Languedoc



AOC / AOP
Languedoc

À propos de la cuvée Bleu Velours

"Bleu" pour la minéralité, "velours" pour la sensation et le tout pour un clin d'oeil au réalisateur David Lynch. Symbolisant le domaine de La Jasse Castel, Bleu Velours **provient des plus vieilles vignes du domaine**. Sur un causse calcaire en altitude (400m) et en terrasses, grandissent des cépages comme la Syrah, le Grenache, et la Counoise. Élevé pendant un an en barriques de deux à cinq vins, **ce vin dévoile avec audace sa vivacité, sa minéralité et sa rondeur**. L'assemblage de Bleu Velours est de **50% de Syrah, 40% de Grenache et de 10% Counoise**. La production de cette cuvée est d'environ **4000 bouteilles par an**.

Un terroir d'exception pour des vignes de caractère

Profitant du **terroir exceptionnel** du domaine de La Jasse Castel, **Bleu Velours développe un caractère unique**. Le domaine, positionné sur le causse de Montpeyroux et au pied du village d'Arboras, offre un panorama sublime. À partir de cet emplacement privilégié, on peut admirer toute la vallée de l'Hérault et, par temps clair, le Canigou enneigé. C'est dans ce décor que les vignes, évoluant sur un sol argilo-calcaire parsemé de pierres de lave et sur des terrasses de Riss très filtrantes, offrent **un vin profond et intense**.

Conduite de la vigne : une approche respectueuse

Pour produire Bleu Velours, le domaine de La Jasse Castel met en œuvre **une conduite de la vigne qui respecte l'environnement**. Pascale taille les vignes courtes, effectue des labours légers, ébourgeonne les souches, applique des traitements bio et intègre des amendements organiques.

Une vinification soignée et un élevage patient

Le processus de vinification de Bleu Velours se déroule méticuleusement. Les vendanges, faites à la main et transportées en cagettes, assurent une qualité optimale des raisins. **Les cépages sont vinifiés ensemble, en harmonie avec leur cueillette**. Les fermentations, réalisées lentement et sans apport de SO₂, permettent une cuvaison de quatre semaines. Pour finir, le vin est élevé pendant un an en barriques bourguignonnes de deux à trois vins. Cela lui donne une **profondeur et une complexité hors pair**.

Un voyage sensoriel unique

Bleu Velours invite à **une expérience sensorielle remarquable**. Avec sa robe profonde et dense, aux reflets violines, et son nez riche, aux notes de fruits rouges mûrs, une touche mentholée, et les effluves épicés de la garrigue environnante, il est un vrai délice. En bouche, il révèle sa gourmandise, grâce à sa belle matière veloutée et ses tanins bien fondus.

Un compagnon de table idéal

Bleu Velours est le **compagnon parfait pour une variété de plats**. Il accompagne avec brio du barbecue, du canard, ainsi que des recettes sucré-salé. Il se marie également parfaitement avec une belle volaille, du veau, et une viande rouge.

Un vin de garde à la longévité surprenante

Bleu Velours, grâce à son élevage soigné, **se conserve facilement pendant au moins 10 ans**. Son inclusion à la carte de nombreux restaurants étoilés témoigne de sa qualité et de sa reconnaissance parmi les professionnels de la gastronomie :

- [La Barbacane à Carcassonne](#)
- [La Réserve Rimbaud à Montpellier](#)
- [Michel Sarran à Toulouse](#)
- [L'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse](#)
- [La Table de Saint Crescent à Narbonne](#)
- [La Galinette à Perpignan](#)
- [Le Saison à St Grégoire](#)
- [Auberge de la Tour à Marcolès](#)

La Jasse Castel

866 Route de Gignac, 34150 Saint-Jean-de-Fos, Hérault, France
Tél : +33 6 09 90 18 58 / E-mail : lajassecastel@gmail.com

VigneronsBio



DOMAINE
La Jasse Castel



TYPE D'AGRICULTURE
Bio



RÉGION VITICOLE
Languedoc



AOC / AOP
Languedoc

- [La Mare aux Oiseaux](#)

La Jasse Castel

866 Route de Gignac, 34150 Saint-Jean-de-Fos, Hérault, France
Tél : +33 6 09 90 18 58 / E-mail : lajassecastel@gmail.com

VigneronsBio