


# Cuvée El Abanico




VIN BLANC SEC


Le nez dévoile **un florilège d'arômes surprenants et envoûtants**, allant des fleurs blanches aux abricots, en passant par le fruit de la passion, le menthol et le beurre frais. L'équilibre en bouche est remarquable, alliant fraîcheur, rondeur et longueur.




**Sol** : Argilo-calcaires




**Cépages** : Carignan blanc, Chardonnay blanc, Chenin blanc, Grenache blanc, Petit Manseng blanc, Roussanne blanc



**Vue**  
Robe dorée.



**Nez**  
Intense et envoûtant, fleurs blanches, abricots, fruit de la passion, menthol, beurre frais.



**Bouche**  
Équilibrée, minérale et ronde avec une belle longueur.



75 CL

14,46 % VOL

Sulfites : 67 mg/L



**Gamme de prix**  
Plus de 30 €



**Température de service**  
8°C



**Potentiel de garde**  
Plus de 10 ans

## Accords mets et vin

La cuvée El Abanico se marie parfaitement avec des ris d'agneau aux morilles.



**Volailles blanches**



**Crustacés et Fruits de mer**



**Fromages**



DOMAINE  
La Jasse Castel



TYPE D'AGRICULTURE  
Bio



RÉGION VITICOLE  
Languedoc



IGP  
Pays d'Hérault

## À propos de la cuvée El Abanico

Enthousiasmé par les conseils de Laurent Vaillé, vigneron à la Grange des Pères, le domaine de La Jasse Castel a créé El Abanico. Cette cuvée blanc est **une véritable création**, mélange audacieux de cépages variés plantés en 2008 sur un causse en altitude. Dominant la beauté brute du paysage méridional, ces vignes sont **au cœur d'un terroir exceptionnel** qui, combiné avec une approche respectueuse de la vigne, apporte à ce vin **un équilibre unique**. La production de la cuvée El Abanico est d'environ **2500 bouteilles par an**.

### Cépages éclectiques : un goût singulier

El Abanico, signifie "l'éventail" en espagnol. Pascale a judicieusement assemblé du **Carignan blanc, du Grenache blanc, de la Roussanne, du Chardonnay, du Petit Manseng et du Chenin**. Cet assemblage équilibré apporte **complexité et fraîcheur** au vin. Il révèle des arômes de fleurs blanches, d'abricots, de fruit de la passion et de menthol.

### Terroir de qualité : paysage à découvrir

Le domaine a planté les vignes d'El Abanico à 400 mètres d'altitude, sur le causse de Montpeyroux. Le sol argilo-calcaire, parsemé de pierres de lave, n'accueille **aucun produit de synthèse**. Dans ce cadre sauvage, **les vignes s'expriment pleinement**.

### Un processus de vinification délicat et conscient

- La vinification est réalisée avec un soin méticuleux par Pascale.
- Les vendanges se font à la main, toutes le même jour.
- Un pressurage délicat est ensuite effectué pour préserver les arômes délicats des raisins.
- Les raisins sont mis en barriques pour une fermentation lente.
- Le remuage des lies contribue à l'ajout d'une dimension supplémentaire à l'équilibre du vin.
- Après une année d'élevage patiente, le vin, pur et acidulé, est mis en bouteille.

### Un voyage sensoriel étonnant

El Abanico offre une expérience de dégustation surprenante. Sa robe dorée, son nez intense et envoûtant dévoilent une explosion d'arômes. Des fleurs blanches, des abricots, du fruit de la passion, du menthol et du beurre frais. En bouche, l'équilibre impressionne. Il allie fraîcheur, rondeur et longueur.

### Un allié gastronomique versatile

El Abanico **accompagne de nombreux mets**. Des ris d'agneau, des sauces truffées, une poularde aux morilles. Des Saint Jacques aux épices douces, des crustacés relevés, du foie gras ou des fromages corsés. Cette cuvée **offre un équilibre exceptionnel**. Celle-ci allie vivacité, rondeur, arômes grillés, floraux, miellés et mentholés. **Il est recommandé de carafer cette cuvée** avant de le déguster.

### Une cuvée de garde aux multiples récompenses

Vous pouvez conserver El Abanico **de 10 à 15 ans**. De nombreux restaurants étoilés l'ont choisi pour leur carte :

- [La Barbacane à Carcassonne](#)
- [La Réserve Rimbaud à Montpellier](#)
- [Michel Sarran à Toulouse](#)
- [L'Auberge du Vieux Puits à Fonjoncouse](#)
- [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



IGP  
Pays d'Hérault

Leur choix témoigne de la qualité de la cuvée El Abanico et de sa reconnaissance.

**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**