

Cuvée La Jasse



VIN ROUGE

Les arômes se succèdent avec des notes de **petits fruits noirs, écorces d'orange, camphre, réglisse, violette et épices douces**, variant selon le millésime et l'évolution du vin.

Sol : Argilo-calcaires

Cépages : Carignan noir, Grenache noir, Syrah noir



Vue

Robe intense et profonde.



Nez

Le bouquet offre une grande complexité, avec des notes dominantes de petits fruits noirs, d'écorce d'orange, de cacao, de camphre et de réglisse, relevées par une touche de violette et d'épices douces.



Bouche

L'attaque est fraîche et équilibrée. On retrouve les arômes du nez, portés par des tannins fondus et veloutés. La finale est longue et persistante, caractéristique des vins de garde.

75 CL 15,22 % VOL Sulfites : 42 mg/L

Gamme de prix
20 à 30 €

Température de service
12°C

Potentiel de garde
Plus de 10 ans

Accords mets et vin

La cuvée La Jasse, riche et pleine de caractère, se marie parfaitement avec un agneau rôti.



Viandes rouges

Viandes blanches



DOMAINE
La Jasse Castel



TYPE D'AGRICULTURE
Bio



RÉGION VITICOLE
Languedoc



AOC / AOP
Terrasses du Larzac

À propos de la cuvée La Jasse

Le nom "La Jasse", bergerie en occitan, résonne comme **une invitation à la découverte d'un vin racé**, aux caractéristiques profondément ancrées dans le terroir languedocien. La cuvée La Jasse est principalement constituée de Syrah, qui se révèle sur un sol sablo-limoneux sous-jacent au calcaire, une combinaison harmonieuse qui exhale toute la puissance et la finesse de cette syrah languedocienne. Avec **75% de Syrah, complétée par 20% de Grenache et 5% de Carignan**, cette cuvée révèle un caractère affirmé, élevée avec soin en barriques de deux et trois vins. La production de la cuvée La Jasse est d'environ **6000 bouteilles par an**.

Terroir et conduite de la vigne

Le terroir de la Jasse Castel favorise **une maturité précoce** en profitant du **sol calcaire, sablo-limoneux et caillouteux**. Il produit des petites grappes sombres qui donnent au vin **une couleur profonde et des arômes complexes**. Pascale utilise des techniques de taille courte en gobelets et en Royat, réalise des labours légers et applique des traitements biologiques.

Vinification et élevage : une attention de tous les instants

Les **vendanges sont manuelles**. L'éraflage et l'encuvage par gravité se font sans apport de SO2. La cuvaison dure 4 semaines. La Syrah est élevée en barriques de deux vins pendant un an, le Grenache et le Carignan en cuve.

Une symphonie aromatique

La Jasse offre **une symphonie aromatique**. Les notes de petits fruits noirs, d'écorce d'orange, de cacao, de camphre, de réglisse, de violette et d'épices douces sont présentes. Elles évoluent avec l'âge du vin et le millésime. La bouche reste fraîche et équilibrée.

Accord parfait et potentiel de garde

Ce vin accompagne idéalement une belle viande rouge ou un agneau au four. Il **peut se conserver de 15 à 20 ans**. On le retrouve **sur les tables des restaurants étoilés**.

En bref, la cuvée La Jasse du Domaine La Jasse Castel est **un vin de caractère**. Droite et puissante, sans lourdeur ni chaleur, elle offre tout son potentiel **après une heure de carafe**.

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