

Cuvée La Pimpanela



VIN ROUGE

Cette cuvée exhale des **notes poivrées de pivoine** et la fraîcheur de ses **fruits noirs**, tout en dévoilant les essences de garrigue jusqu'au fond du verre.

Sols : Argilo-calcaires, Galets roulés

Cépages : Carignan noir, Cinsault noir, Grenache noir, Syrah noir



Vue

Robe rubis profonde, témoignant de sa maturité et de sa richesse.



Nez

Arômes complexes de garrigue, de myrtille et de laurier. Une nuance de poivre complète le bouquet, apportant un intérêt supplémentaire.



Bouche

Texture gourmande, riche et ronde. Les saveurs dominantes sont celles des fruits noirs mûrs, de la menthe et du laurier, agrémentées d'une pointe d'épices. La fraîcheur du vin et sa finale persistante le caractérisent.



75 CL

14,8 % VOL

Sulfites : 42 mg/L



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
15°



Potentiel de garde
Plus de 5 ans

Accords mets et vin

La cuvée La Pimpanela se marie parfaitement avec un magret de canard à l'orange. Les saveurs d'agrumes de l'orange mettraient en valeur la fraîcheur du vin, tandis que le canard pourrait résister à sa complexité et à ses notes épicées.



Apéritif



Canard



Plats Asiatiques



Fromages



DOMAINE
La Jasse Castel



TYPE D'AGRICULTURE
Bio



RÉGION VITICOLE
Languedoc



AOC / AOP
Languedoc

À propos de la cuvée La Pimpanela

La Pimpanela, issue du domaine de La Jasse Castel, est une cuvée qui **célèbre le goût et la complexité**. Ce **vin rouge vif, équilibré et gourmand** se distingue par son assemblage précis et délicat de quatre cépages: **50% de Grenache, 10% de Syrah, 20% de Carignan et 20% de Cinsault**. La production de la cuvée La Pimpanela est d'environ **11 000 bouteille par an**.

Art de vinifier la Pimpanela

La Pimpanela est le résultat d'un processus de vinification méticuleux. **Chaque cépage est vinifié séparément**, permettant à chacun de dévoiler pleinement sa personnalité. La vinification séparée favorise l'expression individuelle des cépages, permettant à chaque variété de se démarquer.

Une palette aromatique riche et attrayante

Au-delà de sa robe pourpre aux reflets violine, La Pimpanela dévoile **un bouquet olfactif qui ne laisse personne indifférent**. Les notes de myrtille, de garrigue, de laurier et de poivre se mêlent dans un accord harmonieux et riche. **Servi fraîche, entre 14 et 15°C**, cette cuvée dégage une fraîcheur inattendue, **idéale pour accompagner des plats estivaux**. Il n'est pas nécessaire de la carafer ou de l'aérer.

Des pratiques viticoles durables pour un terroir respecté

Le respect de la terre est un des piliers du domaine de La Jasse Castel. **Les vignes bénéficient de soins attentifs**, avec une taille courte en gobelets, des labours légers et des traitements bio. **Ces pratiques durables favorisent la santé du sol et la qualité des raisins**, se reflétant ainsi dans la complexité et la finesse de La Pimpanela.

Un vin prêt à accompagner vos repas

La Pimpanela est **un vin généreux**, capable d'accompagner une grande variété de mets. **Du simple apéritif aux plats plus élaborés** comme la caille farcie ou le confit de canard aux pruneaux, ce vin s'harmonise avec brio à de nombreux plats. Sa richesse aromatique et sa fraîcheur en font un choix idéal pour accompagner les grillades d'été ou les plats sucrés-salés.

Conclusion : la Pimpanela, une invitation à la découverte

La Pimpanela incarne à la fois gaieté et complexité, offrant **une expérience gustative riche et surprenante**. Sa personnalité unique, combinée à une vinification soignée et respectueuse du terroir, en fait **une cuvée incontournable** pour tous les amateurs de vin à la recherche de nouvelles découvertes.