


Cuvée Les Combariolles





VIN ROUGE


Cette cuvée est un délice pour les amateurs de **saveurs chocolatées, épicées** et aux touches d'écorces d'oranges.

 **Sol** : Argilo-graveleux

 **Cépages** : Carignan noir, Grenache noir, Syrah noir

 **Vue**
Robe grenat profonde et brillante, signe de sa rondeur et de sa richesse.

 **Nez**
Bouquet complexe où dominent les arômes de cerise, cacao, et d'épices douces, ponctués par des notes d'écorce d'orange.

 **Bouche**
L'équilibre se révèle parfait entre la fraîcheur et les tanins fondus. Les saveurs de fruits mûrs et d'épices douces se mêlent à des notes de chocolat pour une finale longue et ronde.



Accords mets et vin

La cuvée Les Combariolles se marie parfaitement avec un lièvre à la royale.



Viandes blanches




Gibiers



Desserts



 DOMAINE
La Jasse Castel

 TYPE D'AGRICULTURE
Bio

 RÉGION VITICOLE
Languedoc

 AOC / AOP
Terrasses du Larzac

À propos de la cuvée Les Combariolles

Nommé d'après un lieu situé entre Montpeyroux et Jonquières, "**Combariolles**" rend hommage à son terroir d'origine. Plantées pour la première fois en 2001 lors de la création du domaine, **ces vignes s'épanouissent dans des sols secs et graveleux**. Les conditions idéales pour produire un Grenache de qualité supérieure.

Un assemblage unique pour des millésimes exceptionnels

Cet assemblage unique se compose de **70% de Grenache, 25% de Syrah et 5% de Carignan**. Celui-ci reflète pleinement le caractère du Grenache languedocien : rond, charmeur et extraverti. La production des Combariolles est **réservée aux millésimes exceptionnels**. Cela témoigne de l'engagement du domaine à **privilégier la qualité à la quantité**.

Le processus de vinification, un savoir-faire respectueux

Avec **des rendements modestes** (15 à 25 hl/ha), les vendanges sont manuellement réalisées en cagettes. Cela assure une préservation optimale de la qualité du raisin. **Le processus de vinification se veut respectueux de la nature et du fruit**. Cela se traduit par l'éraflage, l'encuvage par gravité grâce à un wagonnet inox, les fermentations lentes sans apport de soufre, les pigeages et la cuvaison de 4 à 5 semaines. **Cette méthode traditionnelle préserve les arômes** et assure la complexité du vin.

Élevage distinctif pour des arômes singuliers

L'élevage du **Grenache** se fait en **cuve inox**, tandis que **la Syrah est élevée en barriques de deux vins**. Ce processus d'élevage distinctif confère au vin des notes gourmandes et puissantes de cerise, d'écorce d'orange, de cacao et d'épices douces, faisant des Combariolles un compagnon idéal pour les plats en sauce, le gibier et le chocolat.

Une expérience gustative exceptionnelle

La cuvée "Combariolles" séduit par sa robe grenat et son bouquet aromatique. En effet, ce dernier évoque la cerise, le cacao et les épices douces. La bouche, fraîche, équilibrée et longue, reflète les arômes du nez en y ajoutant une subtile note d'écorce d'orange, variable selon le millésime et l'évolution du vin.

Avec **un potentiel de garde impressionnant de 15 à 20 ans**, les Combariolles se savorent aussi bien jeunes que plus âgés. Cette cuvée n'est **produite que lors des millésimes exceptionnels**, ce qui en fait un joyau précieux de la viticulture languedocienne.

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