

Cuvée Roméo

VIN ROUGE

Vin rouge léger et frais. Cette cuvée se distingue par sa facilité et son fruité, avec **des notes de groseille** apportées par le Cinsaut, **l'épice du vieux Carignan** et le sérieux d'un Cabernet.

Sol : Argilo-calcaires

Cépages : Cabernet-Sauvignon noir, Carignan noir, Cinsaut noir

Élevage / vinification : Élevage en cuve inox

Vue
Belle robe lumineuse et éclatante, arborant des teintes de rouge vif avec une certaine transparence qui témoigne de sa légèreté.

Nez
Arômes frais de groseille du cinsaut, relevés par une touche épicée du vieux carignan et une pointe de sérieux apportée par le cabernet sauvignon.

Bouche
Fringant et léger, avec des saveurs de fruits rouges, une subtile épice et une maturité agréable du cabernet sauvignon. Sa finale est fruitée et facile à boire.



75 CL

14,1 % VOL

Sulfites : 25 mg/L



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
10°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

La cuvée Roméo de la Jasse Castel se marie parfaitement avec des grillades d'été. Sa fraîcheur et sa touche épicée complèteront merveilleusement bien les saveurs de viandes grillées sur le barbecue.



Apéritif



Viandes rouges



DOMAINE
La Jasse Castel



TYPE D'AGRICULTURE
Bio



RÉGION VITICOLE
Languedoc



IGP
Saint-Guilhem-le-Désert

À propos de la cuvée Roméo

La cuvée Roméo charme par son **caractère fruité, frais et léger**. Elle offre un plaisir facilement accessible. Le nom romantique de Roméo s'inspire de celui qui a planté la parcelle de Carignan de 60 ans, un élément essentiel de son assemblage. La production de la cuvée Roméo est d'environ **4000 bouteilles par an**.

Des cépages complices pour une harmonie parfaite

L'**épice du Cabernet Sauvignon et la rondeur du Cinsault** complètent l'assemblage. Ces parcelles, situées dans l'appellation **IGP Saint Guilhem le Désert**, se prolongent jusqu'à l'un des plus beaux villages de France. La **récolte manuelle** respecte la pureté et l'intégrité du fruit. Après encuvage par gravité, un peu de soufre s'ajoute avant la mise en bouteille.

Un engagement bio pour un terroir respecté

La **pratique stricte de l'agriculture biologique** du domaine exclut l'utilisation de désherbants, pesticides, engrais chimiques et produits de synthèse. Seuls du soufre, un peu de cuivre et de l'amendement organique entrent en jeu.

Conduite de la vigne : savoir-faire et tradition

La taille du jeune Cinsault se fait courte en gobelets bas palissés, le vieux Carignan préfère les gobelets étalés et le fringant Cabernet apprécie le Royat palissé. L'entretien du sol passe par des labours légers, la décavaillonneuse et l'intercepts, et l'ébourgeonnage des souches respecte les traitements bio et les amendements organiques.

Un assemblage sur mesure et un terroir varié

L'assemblage marie **le Cinsault, le Carignan et le Cabernet Sauvignon**. Les vignes, situées près de la cave à St Jean de Fos, jouissent d'un **terroir varié** : sol argilo-calcaire pour le Cinsault, jonché de galets roulés pour le Carignan, et argilo-calcaire sableux pour le Cabernet Sauvignon.

Vinification et élevage soignés pour un vin authentique

La vinification s'effectue en **cuves inox**, avec une **macération de 3 semaines et des pigeages sporadiques**, après des dégustations régulières. Ensuite, **l'élevage en cuve inox dure 7 à 8 mois**.

En résumé : un vin facile, épicé et sérieux

Roméo est facile à boire, sur le fruit du Cinsault aux notes de groseille, épicé par le vieux Carignan, et sérieux comme un Cabernet mûr à la mode Languedoc. Idéal avec des apéros, grillades, cuisine familiale et en fin de soirée. Roméo, le petit dernier du domaine, est un grand charmeur, fruit du métissage réussi de cépages méditerranéens et atlantiques. Il n'est pas nécessaire de carafer cette cuvée.

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