

Cuvée Tutti Frutti



VIN ROSÉ

Nez délicatement poudré et une bouche légère aux **notes de guimauve, de fruit rouge et d'abricot**. Une touche fraîche et saline vient titiller le bout de la langue, ajoutant de la vivacité à ce rosé gourmand.

Sol : Argilo-calcaires

Cépages : Cinsault noir, Terret blanc, Terret gris, Terret noir



Vue

Robe d'une belle couleur rosée, intense et brillante, témoignant de sa fraîcheur et de son caractère vibrants.



Nez

Bouquet aromatique séduisant et expressif. Des arômes de fruits rouges frais tels que la fraise, la framboise et la cerise sont présents, accompagnés de délicates notes florales, apportant une touche de délicatesse et d'élégance.



Bouche

Belle harmonie entre vivacité et rondeur, avec des saveurs fruitées intenses, une acidité rafraîchissante et des tanins délicats. La finale est persistante et rafraîchissante.

75 CL

14,19 % VOL

Sulfites : 70 mg/L

Gamme de prix
10 à 20 €

Température de service
8-10°C

Potentiel de garde
0 à 2 ans

Accords mets et vin

La cuvée Tutti Frutti se marie parfaitement avec une salade de melon et de jambon de Parme. La fraîcheur et les arômes fruités du vin se marient parfaitement avec la douceur du melon et la saveur salée du jambon, créant ainsi un équilibre harmonieux en bouche.



Apéritif



Poissons




Plats Végétariens



Desserts



 DOMAINE
La Jasse Castel

 TYPE D'AGRICULTURE
Bio

 RÉGION VITICOLE
Languedoc

 IGP
Saint-Guilhem-le-Désert

À propos de la cuvée Tutti Frutti

Portant un nom évocateur, le Tutti Frutti est **une cuvée rosée qui célèbre le Terret**. En effet, il se décline en blanc, gris et noir. Autrefois omniprésent en Languedoc, ce cépage antique ne s'étend plus aujourd'hui que sur 70 hectares. La vigne, âgée de 60 ans, bénéficie depuis deux ans d'une agriculture biologique. Située à Saint Jean de Fos, elle est plantée sur un sol argilo-calcaire. De plus, elle est entourée d'arbres du nord, profitant ainsi d'une exposition plein sud vallonnée.

La naissance d'un vin unique : terret et cinsault réunis

L'**étonnant Terret**, récolté en dernier après les blancs et les rouges, est **source d'inspiration pour ce vin**. Ainsi, Pascale l'assemble au pressoir avec un jeune cinsault fringant, créant ainsi **une combinaison unique**. Pour cette année, la cuvée est classée en IGP St Guilhem Le Desert, l'un des plus beaux villages de France, offrant ainsi une vue imprenable sur l'Hérault et ses rochers escarpés.

La viticulture biologique au service du goût

La vigne se **taille en gobelets et en Royat**, ce qui est court. Pascale pratique des labours légers et des traitements bio, respectant ainsi la nature. Les amendements organiques, employés pour le sol, sont respectueux de l'environnement. **Le rendement est volontairement maintenu à un niveau bas**, soit 20 hl/ha, pour favoriser la **concentration des arômes**.

Un vin rosé aux arômes inoubliables

La vinification suit **une approche traditionnelle** : les vendanges sont manuelles, le pressurage direct pour le terret et la saignée pour le cinsault. La fermentation est conduite à froid afin de préserver le fruit et la fraîcheur. Au nez, on découvre des notes douces et poudrées. En bouche, le vin est léger avec des saveurs de guimauve et d'abricot, complétées par une touche saline en finale.

Des accords gourmands pour un rosé exceptionnel

Le Tutti Frutti se prête parfaitement à l'apéritif. Il accompagne aussi bien les grillades que les tartes aux fruits. C'est un rosé gourmand, rond, parfumé et vif. Il s'accorde idéalement avec un plat végétarien, des apéritifs, des snacks ou du poisson maigre.

En bref, le Tutti Frutti est un rosé **à déguster en toute occasion**. Ses saveurs uniques et sa vivacité surprendront et raviront vos papilles, pour une expérience de dégustation exubérante.

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