



DOMAINE  
**PERRÉAL**

**Le Jas - Rosé**  
**AOP VENTOUX**

*Le Jas est un rosé de table par excellence, par son volume et sa complexité. Son assemblage de Mourvèdre majoritaire, ainsi que sa vinification et son élevage en œuf béton durant 10 mois, en font un vin rosé unique et de garde moyenne.*

*Cette cuvée composée d'un assemblage de parcelles des lieux-dits Le Jas - à l'Ouest du domaine, sur un terroir de sables ocreux, et du Ravin de Bardoin - au Nord, sur un terroir argilo-sablonneux, lui confère finesse et élégance.*

**Assemblage et cépages**

90% Mourvèdre, 10% Grenache N

**Lieu-dit**

Le Jas (Grenache), Ravin de Bardoin (Mourvèdre)

**Terroirs**

Sables ocreux (Le Jas), argilo-sablonneux (Bardoin)

**Rendements et âge des vignes**

35hl/ha /25 ans

**Méthodes culturales**

Conduite du vignoble en agriculture biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

**Vinification et élevage**

La vendange se fait manuellement en caisse de 20 kg, elle est triée systématiquement. Le Jas est vinifié et élevé durant 10 mois sans sulfite en œuf béton de 6hl. C'est un Rosé de saignée à 50% et complété de pressurage direct.

**Production**

3 000 bouteilles pour le millésime 2020

**Dates de mise en marché**

Septembre 2021, à boire entre l'automne 2021 et 2023.

