



DOMAINE  
**PERRÉAL**

**Le Jas – Rouge**  
AOP VENTOUX

*Issu des parcelles du lieu-dit Le Jas à l'ouest du domaine composé majoritairement de Syrah. Cette cuvée est de garde moyenne, 5 à 7 ans. Elle représente l'esprit d'un vin Sud-Rhodanien, généreux, mélange de fruits rouges légèrement confits et d'épices. Sa structure puissante mais d'une belle finesse, accompagne parfaitement l'agneau.*

Assemblage et cépages

70% Syrah, 30% Grenache N

Lieux-dits

Le Jas et le Ravin de Bardoin

Terroirs

Sables Ocreux

Rendements et âge des vignes

35hl/ha /30 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, suivie d'un tri rigoureux avant d'être déposée en cuve par gravité. Composée de vendange entière à 50%, nous n'utilisons plus aucun sulfite durant les phases fermentaires et d'élevages.

Les macérations de 20 jours en moyenne se font par infusions alternant des remontages et des pigeages dans le respect de l'intégrité des baies.

Élevages de 10 mois en amphores, fûts de chêne de 1 vin et cuve inox sur lies.

Production

11 000 bouteilles pour le millésime 2020

Dates de mise en marché

Septembre 2021.

