



DOMAINE  
**PERRÉAL**

**Le Jas - Rosé**  
AOP VENTOUX - 2021

*Le Jas est un rosé gastronomique par excellence, par son volume et sa complexité. Son assemblage de Mourvèdre majoritaire, ainsi que sa vinification et son élevage, en font un vin rosé unique et de garde moyenne 5 à 10 ans. Cette cuvée est composée d'un assemblage de parcelles qui lui confère finesse et élégance.*

**Accord mets-vins :**

Il accompagne idéalement les poissons à chair ferme de caractère, les viandes blanches et les desserts.

**Note de dégustation :**

Orange sanguine, gras, belle densité sur une finale onctueuse.

**Assemblage et cépages :** 60% Mourvèdre, 40% Syrah

**Lieu-dit :** Le Jas (Syrah), Ravin de Bardoin (Mourvèdre)

**Terroirs :** Sables ocreux (Le Jas), marnes argileuses (Ravin de Bardoin)

**Rendements et âge des vignes :** 35hl/ha /plus de 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 et en barriques neuves de 500l. C'est un rosé de saignée à 50% et complété de pressurage direct.

**Volume d'alcool :** 13%

**Production :** 1500 bouteilles

