



Le Jas – Rouge

AOP VENTOUX - 2022

Le Jas rouge est issu des parcelles du lieu-dit Le Jas, à l'ouest du domaine, composé majoritairement de Syrah. Cette cuvée est de garde moyenne, 7 à 8 ans. Elle représente l'esprit généreux d'un vin Sud-Rhodanien.

DÉGUSTATIONS

Yves Beck, membre du Global Wine Score

Belle définition du bouquet où le côté variétal de la Syrah est souligné par des notes de poivre noir complétées par des effluves de mûres et de myrtilles. De bonne densité, le vin dispose de tannins vigoureux et bien intégrés assurant tenue et puissance. Un vin sapide et salivant à savourer jeune et moins jeune !

Note : 90/100

Jancis Robinson, « World's Best Wine Critics 2024 »

Douceur confiturée au nez. Bouche chaleureuse et puissante. Arômes de fruits mûrs rappelant la confiture, accompagnés d'une amertume végétale. Les tannins sont fermes et souples.

Accord mets-vin

Il accompagne parfaitement les plats de viande rouge et les volailles mijotées.

Assemblage et cépages 80% Syrah, 20% Grenache N

Lieux-dits Le Jas

Terroirs Sables ocreux

Rendements et âge des vignes 30hl / ha / plus de 30 ans

Volume d'alcool 15%

Production 7 000 bouteilles

Prix 23€ 75cl / 52.50€ 150cl

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. Nous n'utilisons 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.

Élevage mixte de 10 mois en cuves sur lies et en amphores en terre cuite de 700 litres.

