



DOMAINE
PERRÉAL

Le Jas – Rouge

AOP VENTOUX - 2021

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, 5 à 10 ans. Elle représente l'esprit d'un vin Sud-Rhodanien, généreux.

Accord mets-vin :

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

Note de dégustation :

Fruits rouges légèrement confits et épices. Équilibré, tout en rondeur et souplesse, avec une finale tannique sur la finesse.

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

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 25 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.

Volume d'alcool : 13,5%

Production : 6 500 bouteilles

Commentaires Yves Beck :

Auteur et critique de vins parmi les 20 plus influents au monde. Membre GlobalWineScore.

« Quelque peu fermé au début, le bouquet affiche d'abord des notes terreuses, racinaires, voire animales. Il ne manque toutefois pas d'également révéler de la fraîcheur, des notes des baies noires ainsi que des nuances épicées. La fraîcheur est aussi soulignée en bouche, dès l'attaque. Le vin dispose de tannins juteux qui offrent un bon support et qui plébiscitent la finale, tandis que l'expression fruitée, à l'image du bouquet, gagne en intensité et en persistance. Un vin caractériel et salivant. »

Note 89/100

