



DOMAINE
PERRÉAL

Le Jas - Rosé
AOP VENTOUX - 2022

Le Jas est un rosé gastronomique par excellence, par son volume et sa complexité. Son assemblage de Mourvèdre et Syrah, ainsi que sa vinification et son élevage, en font un vin rosé unique et de garde moyenne 6 à 8 ans. Cette cuvée est composée d'un assemblage de parcelles qui lui confèrent finesse et élégance.

DÉGUSTATIONS

Yves Beck, membre du Global Wine Score

Subtiles nuances de coings, d'épices et de baies rouges dans le bouquet de Le Jas 2022. De bonne densité, le vin a du corps et bénéficie de l'appui de tannins subtils offrant une bonne assise ainsi que de la vigueur. Un vin délicieux que l'on pourra par exemple apprécier avec des viandes blanches.

Note : 90/100

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

Riche et crémeux, avec une douceur de nougat et des notes de vanille, de cardamome et de clou de girofle. Ce rosé est ambitieux, gourmand et évoluera avec l'âge.

Note : 17/20

Accord mets-vins

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

| | |
|--|---|
| <u>Assemblage et cépages</u> | 50% Mourvèdre, 50% Syrah |
| <u>Lieu-dit</u> | Le Jas (Syrah), Ravin de Bardoin (Mourvèdre) |
| <u>Terroirs</u> | Sables ocreux (Le Jas), marnes argileuses (Bardoin) |
| <u>Rendements et âge des vignes</u> | 35hl/ha /plus de 25 ans |
| <u>Volume d'alcool</u> | 13% |
| <u>Production</u> | 1500 bouteilles |

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.

