DOMAINE
PERRÉAL

Le Jas - Rosé

AOP VENTOUX – 2023 - Bio

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 6 à 8 ans. Cette cuvée est composée d'un assemblage de parcelles qui lui confère finesse et élégance.*

DÉGUSTATIONS

Yves Beck, *membre du Global Wine Score*

Frais et fruité, le bouquet de ce rosé révèle des nuances de zeste d'agrume, de framboises et de cannelle. Légèrement salin en attaque, le vin s'illustre par son caractère linéaire, sa fraîcheur et son caractère désaltérant. Structuré et harmonieux, il conviendra à l'apéritif, mais pourra également accompagner une entrée.

Note : 90/100

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

Nez épicé, bouche riche et épicée. Notes opulentes de pêche mûre, de vanille, de fenouil et de graines de cumin. L'ensemble est véritablement superbe. Le fruit se déploie avec une intensité fondante, une richesse tropicale — mangue, chérimole, papaye. L'acidité enveloppe le vin comme de larges drapés de satin, miroitants. Une force motrice traverse le vin, maintenue sous tension, tandis que la caramélisation en adoucit les contours et que le fruit s'épanouit en éventail. Finale longue. Très impressionnant.

Note : 17,5/20



Accord mets-vins

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

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/âge des vignes	35hl/ha /plus de 25 ans
Volume d'alcool	13,5%
Production	1500 bouteilles
Prix	26€ 75cl

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.

Domaine Perréal | SCEA Les Boussicaux | Lieu-dit Les Boussicaux | 84490 Saint-Saturnin-Lès-Apt | contact@perreal.com | www.perreal.com