Domaine La Jasse Castel

Bleu velours - rouge



Le domaine de la Jasse (Castel étant le nom de son premier propriétaire) se trouve à Saint Jean de Fos en Languedoc. Pascale Rivière en fait l'acquisition en 1997, après un véritable coup de foudre pour les vignes, le causse de Montpeyroux, la vieille bergerie. Dès l'origine, elle s'inscrit dans une démarche biologique, ou en tout cas très respectueuse du vivant. Pascale est reconnue dans le milieu du vin bio, comme figure pionnière du Languedoc contemporain.

TERROIR : AOP Montpeyroux 15% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Syrah, grenache, cournoise.

VINIFICATION : Éraflage, encuvage par gravité. Fermentation lente sans apport de SO2, pigeages, cuvaison de 4 semaines.
Assemblé après un élevage d'un an en barriques de 2 vins puis élevé à nouveau 6 mois en cuve, afin de lui permettre de se polir pendant deux hivers en cave.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : A boire sur une belle volaille, du veau, une viande rouge.

GARDE : Un vin de garde d'au moins 10 ans.

SPÉCIFICITÉS : Épices douces, complexes, fruits noirs, garrigue, long en bouche, belle fraîcheur.