

**LA JASSE  
2019  
TERRASSES  
du LARZAC**



La cuvée la Jasse, c'est l'élégance sans fard, d'une syrah dominante, profonde et sur la réserve, alliée à l'exubérance du grenache.

Le millésime 2019 est puissant, concentré, fruits noirs, de garde.



*Une Jasse,  
est une bergerie en Occitan*

**Cépages** : Dominante Syrah, Grenache.

**Conduite de la vigne** : taille courte en gobelets bas palissés, et Royat, labours légers, décavaillonneuse et interceps, ébourgeonnage des souches, traitements bio, amendements organiques.

**Terroir** : sol calcaire, à la texture sablo-limoneuse, mêlée à des cailloutis calcaire. La maturité est très précoce, les grappes petites et sombres génèrent une couleur profonde, des tannins serrés, des arômes complexes tout en gardant une fraîcheur étonnante.

**Vinification, élevage** : vendanges manuelles en cagettes, petits rendements 15 hl/ha, éraflage, encuvage par gravité grâce à un wagonnet inox, fermentation lente sans apport de SO<sub>2</sub>, pigeages, cuvaison de 4 semaines. Elevage d'un an en barriques bourguignonnes de deux vins.

Le grenache est élevé en cuve.

**SO<sub>2</sub> total : 41 mg/l degré : 14,94 % vol**

**Dégustation** : Petits fruits noirs, écorce d'orange, cacao, camphre, réglisse, violette, épices douces autant d'arômes se retrouvent suivant le millésime et l'évolution du vin. Bouche fraîche et équilibrée.

Garde : 15 à 20 ans

**Gastronomie** : Agneau au four, côte de bœuf, ...

**Restaurant étoilés** : Le Parc et la Barbacanne à Carcassonne, Le Sept et Michel Sarran à Toulouse, l'Auberge du Vieux Puit à Fonjoncouse, la Table de Saint Crescent à Narbonne, la Galinette à Perpignan, Auberge de la Tour à Marcolès, Le Saison à St Grégoire...



**VIN BIO**

Pascale Rivière  
866 route de Gignac,  
34150 Saint Jean de Fos

tél : 06 09 90 18 58  
[lajassecastel@gmail.com](mailto:lajassecastel@gmail.com)