

**LA JASSE
2022
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 2022 est élégant, fruité, complexe et gourmand. Les arômes de fraise et framboise se mêlent aux épices douces



*Une Jasse,
est une bergerie en Occitan*



VIN BIO

Cépages : Dominante Syrah, Grenache, Cinsault.

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

Terroir : sol calcaire, à la texture sablo-limoneuse, mêlée à des cailloutis calcaires. 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 so2, pigeages, cuvaison de 4 semaines. Elevage 18 MOIS, un an en barriques bourguignonnes de deux vins puis six mois en cuve inox.

Le grenache est élevé en cuve.

SO2 total : 27 mg/l degré : 14,54 % vol

Dégustation : Petits fruits rouges, 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 Pastis, Réserve Rimbaud, à Montpellier, Le Parc et la Barbacanne à Carcassonne, l'Auberge du Vieux Puit à Fonjoncouse, la Table de Saint Crescent à Narbonne, la Galinette à Perpignan, Le Saison à St Grégoire, Le Manoir de Lan Kerellec à Trebeurden...

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

tél : 06 09 90 18 58
lajassecastel@gmail.com

JEB DUNNUCK

2022 La Jasse Castel Terrasses Du Larzac La Jasse

About this
wine



PRODUCER

La Jasse Castel

LOCATION

France, Languedoc-
Roussillon, Languedoc,
Terrasses du Larzac

COLOR

Red

PRICE

\$55

RATING

93

TASTING DATE

10/2/2025

MATURITY

2025 - 2033

REVIEWED BY

Birte Jantzen

SOURCE

The
Languedoc:
2021, 2022,
2023, and
2024

REVIEW

Blend of 70% Syrah, 20% Grenache Noir, and 10% Cinsault is aged for 18 months, partly in barrels, the 2022 Terrasses Du Larzac La Jasse is refined, with delicate aromas of black fruit, licorice, violet, and spicy and floral notes. Fresh and sapid, with dense, melting tannins, it displays a lively freshness and a sumptuous character. Long on the finish with spices and menthol notes, it is caressing and exceptionally palatable. In short, this is a superb wine that is just beginning to show its potential. Decant before serving. Drink 2025-2033.

The vineyard is organically farmed.

*Importer: Princess & Bear Wines,
theprincessandthebear.com*