



# TÊTE DE CUVÉE

## de la Jasse



La vigne fait le fruit, le terroir fait le vin : la Tête de Cuvée provient d'une sélection parcellaire et d'un travail spécifique au vignoble. C'est le fruit de notre connaissance de chaque parcelle. Cette sélection s'affine à chaque millésime et notre patience fait le reste. Car c'est le secret des grands terroirs et des grand Cabernet : pouvoir attendre la dernière limite pour récolter. Nos sols pierreux d'anciennes défriches est idéal pour y parvenir. Ces défriches de garrigues qui font le caractère des vins de Montpellier, du Pic Saint-Loup à Aniane, développent des arômes et une puissance aux accents du sud.

Nous retrouvons ainsi un Cabernet Sauvignon riche, intense sur le fruit noir, le cassis et les épices avec des notes vanillées. Cette cuvée s'enrichit chaque année de l'expérience acquise avec la Quintessence. On en tombe amoureux en une seconde, reflet du temps et de l'attention apportés à ce vin.

**Bruno Le Breton**  
propriétaire œnologue



100% Cabernet Sauvignon



Culture raisonnée sur sol calcaire de l'Oligocène



Vinification traditionnelle et vegan



12 mois d'élevage partiel en barrique



14% vol. alc.



À déguster maintenant ou conserver 11 ans



La robe est pourpre aux reflets sombres



Le nez est intense et complexe : un joli bouquet de fruits noirs très mûrs, de truffe et de moka



La bouche est ample et puissante, les épices se mêlent aux fruits rouges. Les tanins sont veloutés



Idéal en fin de repas avec des tartines de pain d'épice poêlée au Roquefort