



VIEILLES VIGNES

de la Jasse



Le véritable vin de la maison, le premier qui a été vinifié en 1995. Celui qui se transmet de génération en génération, le fil conducteur avec tous nos clients et maintenant leurs enfants.

L'idée de ce vin était à l'époque un pari. Planter du Cabernet sur des cailloux, le vinifier comme dans le Médoc ou dans la Nappa Valley dans le Sud de la France. Un Cabernet mûr, où la fraîcheur de la réglisse et de l'eucalyptus se combine aux épices poivrées du cépage et aux notes toastées et vanillées de l'élevage en barrique.

Les Vieilles Vignes de la Jasse, c'est un repas familial où l'on a sorti la belle vaisselle, la cheminée crépète et les enfants font du bruit. Un vin puissant mais rafraîchissant, pour les viandes en sauce, les fromages crémeux et les longues soirées d'hiver. J'aime me laisser surprendre par ce vin années après années en le conservant avec patience pour le partager et étonner mes amis.



90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot



Culture raisonnée sur sol calcaire de l'Oligocène



Vinification traditionnelle et vegan



14% vol. alc.



À déguster maintenant ou conserver 8 ans



La robe est pourpre aux reflets violines



Le nez est charnu, complexe et concentré : fruits mûrs, arômes de torréfaction, sous-bois, cuir



La bouche est charmeuse, concentrée, avec un finale en douceur. Des notes de fruits noirs, vanille et caramel



Ratatouille, tian de légumes, légumes grillés à la plancha accompagnés de canard sous toutes ses formes