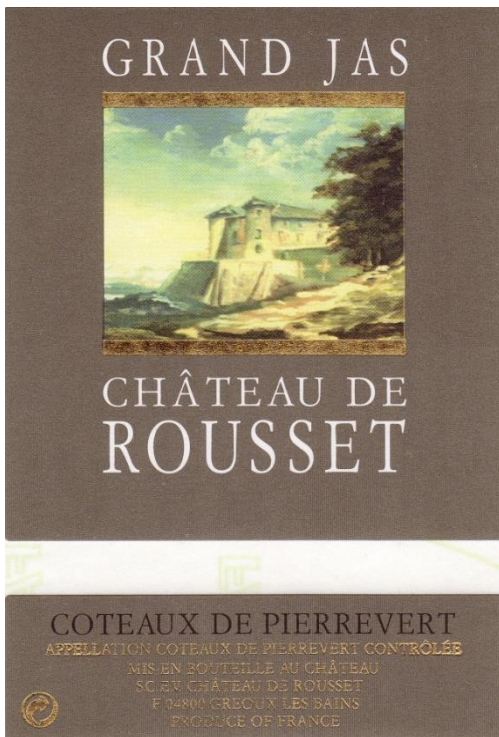


Cuvée Grand Jas

AOP Coteaux de Pierrevert

Millésime 2015



Particularité du millésime : Les années en 5 sont souvent de belles années. 2015 n'échappe pas à la règle. Un été tempéré suivi d'un beau mois de septembre nous aura permis de laisser murir doucement tanins et bouquet. En résulte un vin soyeux et parfumé, aux notes de sous-bois, tabac et réglisse. Un vin d'une garde peut être plus longue que le 2014 et que le 2016. La nature récompensera les patients.

Cépages : 85% Syrah, 15 % Grenache.

Degrés : 14 % vol.

Vinification : Rendement de 40 hectolitres/ha. Macération de 25 jours en cuves béton, fermentation malolactique puis élevage de 12 mois en fûts. Mise en bouteille sans filtration ni collage.

Conseils : Il peut être bu dès maintenant mais gagne à attendre. Apogée entre 2020 et 2026.

Terroir : Parcelle du « Grand Jas » pour le Grenache, des « Aramons » et de « St Pierre » pour la Syrah. Poudingue caractéristique du plateau de Valensole (galets roulés pris dans une matrice calcaire). Sol pauvre et caillouteux mais profond et particulièrement vivant.

Conditionnement : 75 cl et 150 cl.

Distinctions :

Millésime 2013 : Médaille d'Or au **Concours des grands vins de Macon.**

Millésime 2012 : Médaille d'Or au **Concours des Vignerons Indépendants.**

Millésime 2006 : **Guide Gault et Millau 2012** « *Nez animal, floral, avec des fruits de belle maturité à profusion. En bouche de la puissance, du fruit, de la complexité, de la matière, de la fraîcheur, des tanins nobles et de la longueur.* »

Gault et Millau ; millésime 2005 : *Le cacao, le pruneau, le cassis confit sont présents dans une ambiance très fraîche avec une bouche épicée et chaleureuse. Un très bel équilibre et de l'allonge.*

