

GRAND JAS 2019



Syrah, Grenache et une pointe de Manosquin

« Jas » est un mot provençal désignant les grandes bergeries en pierres d'antan. L'une d'entre elle, qui servait de repos aux troupeaux transhumant de la crau vers les alpes et inversement, surplombe une de nos plus vieilles parcelles.

Sélection parcellaire, c'est toute l'intensité d'arôme et de matière des Alpes de Haute-Provence.

Poudingue caractéristique du plateau de Valensole (galets roulés pris dans une matrice calcaire). Sol pauvre et caillouteux mais profond et particulièrement vivant.

VINIFICATION

Macération de 25 jours en cuves béton, fermentation malolactique puis élevage de 12 mois en fûts. Parfois 24 pour la syrah. Mise en bouteille sans filtration ni collage.



75 cL
150 cL

Garde:
15-20 ans

Degré
alcoolique
14.5%

Rendements
40 hL/ha