

GRAND JAS 2020



Syrah, Grenache et une pointe de Manosquin

« Jas » est un mot provençal désignant les grandes bergeries en pierres. L'une d'entre elle servait au repos des troupeaux transhumant entre la crau et les alpes et surplombe une de nos plus vieille parcelle.

Sélection parcellaire, c'est toute l'intensité d'arômes et de matières 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%

Récolte
40 hL/ha

MENTIONS LEGALES

Valeur énergétique en calories (Kcal/ 100mL): - Contient des sulfites - Stabilisateur: gomme arabique

GRAND JAS 2020



Syrah, Grenache and a touch of Manosquin

"Jas" is a Provençal word for large stone sheepfolds. One of them was used to rest the herds as they moved between the Crau and the Alps, and it overlooks one of our oldest vineyard plots.

This selection of plots of land brings out the full intensity of the aromas and flavours of the Alpes de Haute-Provence. Poudingue typical of the Valensole plateau (rolled pebbles set in a limestone matrix). The soil is poor and stony, but deep and particularly lively.

VINIFICATION

Maceration for 25 days in concrete barrels, malolactic fermentation and then ageing for 12 months in barrels. Sometimes 24 months for the Syrah. Bottled without filtering or fining.



75 cL
150 cL

Can keep:
15-20 ans

Alcohol
Content
14.5%

Harvest
40 hL/ha

LEGAL NOTICES

Energy value in calories (Kcal/ 100mL): 73 - Contains sulphites - Bottled in a protective atmosphere