

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE LA JASSE

Tête de cuvée

Couleur : Rouge

Cépage : Cabernet Sauvignon

Millésime : 2021

Prix public indicatif au caveau : 17,90€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Calcaire

Vinification : Sélection des jus, 3 jours de pré-fermentaire à froid, macération de 3 semaines en cuve béton avec une extraction très importante, fermentation alcoolique en cuve béton, fermentation malolactique et élevage partiel à 35% en barriques et le reste élevé en cuve inox, pendant 12 mois. Assemblage en cuve et repos pendant 6 mois avant mise en bouteille.

Rendement : 40 hl/ha

Nombre de bouteilles : 14 000

Élevage : Barrique, cuve inox

Méthode de culture : HVE, Terra Vitis

Degré alcoolique : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Couleur pourpre aux reflets sombres.

Nez : Intense, complexe, fruits noirs très mûrs, truffe, moka.

Bouche : Ample, puissante, épices, fruits rouges, tanins structurés.

SERVICE

Température : 16-18°C

Accords mets et vins : Risotto crémeux, viandes grillées, tartines de pain d'épices poêlées au Roquefort.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE DE LA JASSE - 34980 COMBAILLAUX

+33 (0)4 67 67 04 04 - info@maison-le-breton.com - www.maison-le-breton.com