

# 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