



ROSÉ CUVEÉ JAS D'ESCLANS 2019

A.O.P. Côtes de Provence

VIN BIOLOGIQUE CRU CLASSÉ

Climatologie :

Après un hiver bien arrosé, reconstituant généreusement les réserves en eau du sol et du sous-sol, le printemps fut clément sans gel ni gros orage.

Ces conditions climatiques favorables ont permis une bonne floraison et une belle fructification.

L'été fut particulièrement sec et chaud. Le 27 juillet, un gros orage de pluie arrosa copieusement notre vignoble qui put grâce à cette eau, s'alimenter normalement pour finir son cycle de maturation.

La récolte fut magnifique.

Terroir :

Argilo-gréseux caillouteux de couleur rouge lie de vin, particulièrement bien drainant qui favorise la production de vins de qualité.

Cépages :

Grenache 50%, Mourvèdre 15%, Tibouren 15%, Cinsault 15% et Syrah 5% entrent dans la composition de cette cuvée.

Vendange :

Après un suivi rigoureux des maturités, les vendanges sont déclenchées quand les maturités aromatiques sont à l'optimum. Les cépages sont vendangés séparément parcelle par parcelle d'un même cépage afin de rentrer les raisins à maturité parfaite. Nous avons investi dans un échangeur tubulaire afin de refroidir la vendange à la température souhaitée dès son arrivée dans nos chais. Ainsi nous pouvons maîtriser les macérations pelliculaires afin d'extraire le meilleur de nos raisins.

Vinification :

Les raisins sont mis en cuve pour une macération pelliculaire pendant quelques heures.

Le pressurage a été réalisé totalement à l'abri de l'air (nouvelle technologie Inertis sous azote), les jus sont mis en débouillage puis en stabulation à froid (environ 12°) afin de les débouiller pour obtenir des jus clairs et limpides avant fermentation.

On effectue une fermentation lente et longue grâce à la maîtrise de la température. Un assemblage pré fermentaire est fait afin d'avoir des jus équilibrés avant fermentation. L'assemblage final est décidé après le soutirage.

Conseil de dégustation :

Robe pâle saumonée. Nez fin de banane, abricot puis de fruits secs. La bouche est équilibrée, tout en rondeur, finissant sur des notes de fruits confits.

C'est un vin frais et fruité (fruits rouges) pour vos apéritifs, vos grillades, ou vos repas provençaux (bouillabaisse, poissons de roches).

