

DOMAINE
PERRÉAL
Le Jas – Rouge
AOP VENTOUX - 2020

Le Jas rouge est issu des parcelles du lieu-dit Le Jas, à l'ouest du domaine, composé majoritairement de Syrah. Cette cuvée est de garde moyenne, 5 à 10 ans. Elle représente l'esprit d'un vin Sud-Rhodanien, généreux.

Accord mets-vin :

Il accompagne parfaitement les plats de viande rouge et les volailles mijotées.

Note de dégustation :

Fruits rouges légèrement confits et épicés. Équilibré tout en rondeur et souplesse, avec une finale tannique sur la finesse.

Assemblage et cépages : 70% Syrah, 30% Grenache N

Lieu-dit : Le Jas

Terroir : Sables ocreux

Rendements - âge des vignes : 35hl/ha /plus de 30 ans

Méthodes culturales :

Conduite du vignoble en agriculture biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

Vinification et élevage :

La vendange se fait manuellement en caisse de 20 kg, suivie d'un tri rigoureux avant d'être déposée en cuve par gravité. Nous n'utilisons aucun sulfite durant les phases fermentaires et d'élevages.

Les macérations de 25 jours en moyenne se font par infusions, alternant des remontages et des pigeages dans le respect de l'intégrité des baies.

Élevage mixte de 10 mois en cuves sur lies et fûts de chêne de 1 vin.

Volume d'alcool : 14%

Production : 8 000 bouteilles

Commentaires Yves Beck :

Auteur et critique de vins parmi les 20 plus influents au monde. Membre GlobalWineScore.

« Fin et subtil le bouquet de la cuvée Le Jas révèle des nuances de poivre noir, de cassis et de garrigues. La fraîcheur annoncée par le bouquet est bien relayée en bouche. Le vin a de l'ampleur qu'il doit à ses tannins veloutés. On retrouve la fraîcheur en fin de bouche grâce à une structure acide juteuse qui plébiscite l'expression fruitée de la finale. Un vin élégant et sapide ».

Note 90/100

Commentaires Maison Jancis Robinson :

Auteur et critique de vins élue « World's Best Wine Critics 2024 »

« Le fruit est riche et teinté de jeunesse, les tanins ont une texture de cuir souple, le cœur est une poignée de noyaux et la finale est fraîche et infusée de thym séché, de sauge et de romarin. Vous pouvez ressentir le Ventoux dans chaque molécule. »

Note 17/20

