



LA QUINTESSENCE

de la Jasse



Le terroir est un don de la nature, ces coteaux gagnés sur la garrigue, ces cailloux qui semblent avoir remplacé la terre, ce soleil intense et généreux. Comprendre son terroir c'est d'abord lui donner la parole, le respecter en lui offrant un des plus grands cépages, le Cabernet Sauvignon. Ensuite, lui laisser le temps de s'implanter, les moyens de s'épanouir. Ebourgeonnage pour ne garder que les sarments utiles au raisins et à la plante, relevage de la vigne pour exposer au mieux ses raisins, échardage pour favoriser la maturation... et enfin s'armer de patience pour récolter le fruit le plus tard possible.

Du travail, du temps et des risques, voila la philosophie que nous suivons pour élaborer notre cuvée icône. La Quintessence est l'essence même de la Jasse. L'œil est charmé, le nez séduit, la bouche envoûtée. Un vin de garde, puissant mais élégant, complexe mais avenant, riche mais suave. Un vin spécial pour les moments mémorables, à conserver avec patience et à partager avec passion.



Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc



Culture raisonnée sur sol calcaire de l'Oligocène



Vinification traditionnelle et vegan



18 mois d'élevage en barrique



15% vol. alc.



À déguster maintenant ou conserver 11 ans



La robe est pourpre aux reflets tuilés



Le nez charmeur voit s'entrechoquer une palette aromatique riche : figues, pruneau, notes vanillées



La bouche envoûtante dévoile son ampleur et sa richesse sur un bois délicat aux notes de fruits à noyaux



Idéal en fin de repas, accompagné de chocolat noir, de fromage ou de framboises