



Réserve d'Excellence de la Jasse



Quand nous avons commencé à collaborer avec Patrick Léon il y a une dizaine d'année, nous avons travaillé ensemble sur un profil de cuvée de Cabernet selon le standard des vins qu'il réalisait en Californie, au Chili ou dans le Médoc les années chaudes. C'est ce travail qui a abouti à créer la Réserve d'Excellence.

Nous avons défini un style et une qualité de Cabernet Sauvignon où nous retrouvons à la fois les notes de fruits noirs de ce grand cépage mais aussi des notes fraîches d'eucalyptus, de menthol et des touches empyreumatiques apportées par l'élevage partiel en fûts de chêne français. C'est un travail d'assemblage pour qu'à chaque millésime nous retrouvions ces caractéristiques typiques des grand Cabernet de la Napa Valley.

La Réserve d'Excellence de la Jasse est le vin de la bistronomie. Ces restaurants où la convivialité et la chaleur humaine sont tout autant soignés que la cuisine, ces Grands Chefs qui revisitent des vieilles recettes pour les faire découvrir au monde d'aujourd'hui.



100% Cabernet Sauvignon



Culture raisonnée sur sol calcaire de l'Oligocène



Vinification traditionnelle et vegan



12 mois d'élevage partiel en barrique



14% vol. alc.



À déguster maintenant ou conserver 11 ans



La robe est pourpre aux reflets violets



Le nez est intense sur des notes de fruits noirs et de fruits à noyaux



Les tanins sont soyeux et fins, l'ensemble est très charmeur. Les arômes de fruits noirs dominant, avec des notes de cassis mêlées aux fines notes moka et chocolat. Les tanins parfaitement intégrés sont soyeux et fins.



Idéal avec un agneau rôti au jus thym et romarin et boulghour aux fruits secs