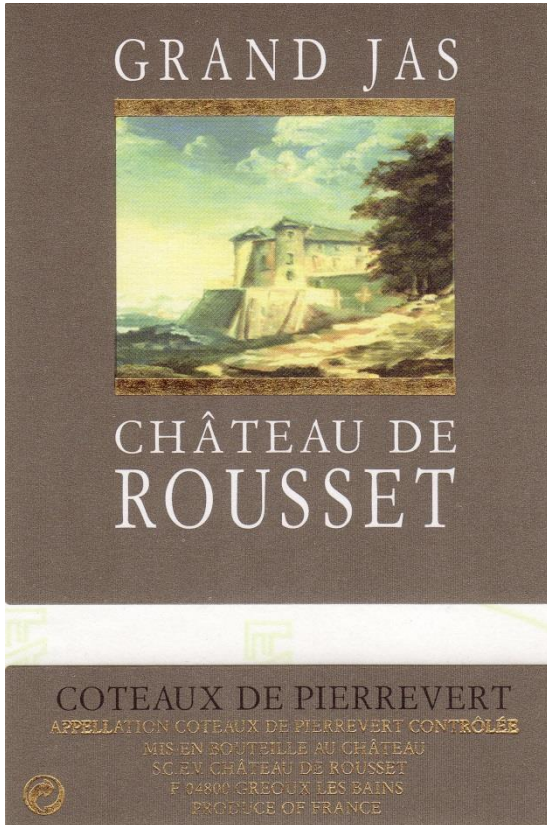


# Château de Rousset

## Cuvée Grand Jas

AOP Coteaux de Pierrevert - Millésime 2012



**Particularité du millésime :** Un bel été, de belles vendanges, un beau vin !! 2012 fut une année équilibrée, ni particulièrement précoce, ni trop tardive. Les vignes ont pu murir leurs tanins et construire tout ce qui donnera à ce vin son bouquet. Epices, fruit, sous-bois, réglisse, etc... vive les parfums !

**Vignoble :** En cours de conversion Agriculture Biologique depuis mai 2013.

**Cépages :** 85% Syrah, 15 % Grenache.

**Degrés :** 15 % vol.

**Vinification :** Rendement de 40 hectolitres/ha. Macération de 25 jours en cuves béton, fermentation malolactique puis élevage de 12 mois en fûts (pas plus de 10% de bois neuf). Mise en bouteille sans filtration ni collage.

**Conseils :** Il peut être bu dès maintenant mais gagne à attendre. Apogée entre 2019 et 2025.

**Terroir :** Parcelle du « Grand Jas » pour le Grenache, des « Aramons » et de « St Pierre » pour la Syrah. Poudingue caractéristique du plateau de Valensole (galets roulés pris dans une matrice calcaire). Sol pauvre et caillouteux mais profond et particulièrement vivant.

**Conditionnement :** 75 cl et 150 cl.

**Distinctions :**

**Millésime 2012 :** Médaille d'Or au **Concours des Vignerons Indépendants.**

**Millésime 2006 : Guide Gault et Millau 2012** « Nez animal, floral, avec des fruits de belle maturité à profusion. En bouche de la puissance, du fruit, de la complexité, de la matière, de la fraîcheur, des tanins nobles et de la longueur. »

**Gault et Millau ; millésime 2005 :** *Le cacao, le pruneau, le cassis confit sont présents dans une ambiance très fraîche avec une bouche épicee et chaleureuse. Un très bel équilibre et de l'allonge.*

