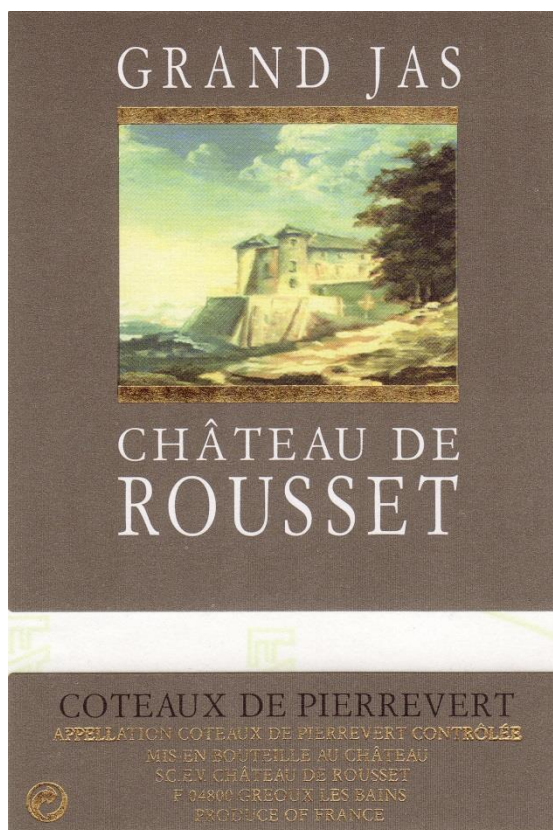


Château de Rousset

Cuvée Grand Jas

AOP Coteaux de Pierrevert - Millésime 2015



Particularité du millésime : 2015 fut une année moins chaude que la précédente, mais un beau mois de septembre nous aura permis de laisser le raisin murir doucement ses tanins et son bouquet. En résulte un vin soyeux et parfumé, aux notes de sous-bois, tabac et réglisse.

Vignoble : En Agriculture Biologique depuis 2017.

Cépages : 85% Syrah, 15 % Grenache.

Degrés : 14 % 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 2020 et 2026.

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 2013 : Médaille d'Or au **Concours des grands vins de Macon.**

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 épicée et chaleureuse. Un très bel équilibre et de l'allonge.*

