



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Jas des Vignes - IGP Alpes de Haute-Provence Rosé

IGP Alpes de Haute-Provence, France

"Jas des Vignes" signifie « bergerie des vignes » en Provençal, en référence aux anciennes bergeries construites en pierres sèches dans le sud-est de la France.

PRÉSENTATION

Cette cuvée est issue d'une sélection des meilleurs vignobles des collines proches de Manosque, au cœur des Alpes de Haute Provence. Bien qu'il soit de type méditerranéen, le climat est tempéré par la présence des Alpes et la relative altitude des vignobles. Les vins de cette appellation se révèlent plus légers et plus aromatiques que les vins issus des vignobles en basse altitude plus au sud.

"Jas des Vignes" est le fruit d'une méthode de production rigoureuse avec l'objectif permanent d'illustrer le meilleur de l'appellation.

TERROIR

Nature des sols : Terres sablonneuses avec la présence de schistes et de granit.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 20 ans.

VINIFICATION

La récolte est effectuée tôt le matin afin de réaliser le pressurage direct sur vendange fraîche. Suivie par une fermentation (10 à 15 jours) à basse température, ce qui confère au vin tout son potentiel aromatique.

CÉPAGES

Grenache noir 60%, Syrah 20%, Cinsault 10%, Muscat blanc à petits grains 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 8°C à 10°C.

DÉGUSTATION

Superbe robe de couleur rose, se rapprochant du saumoné. Nez floral intense, dominé par des notes de fraises et de fruits exotiques. Bouche ronde révélant une sensation de fraîcheur et une finale remarquablement longue.

ACCORDS GOURMANDS

Cabillaud, planche de charcuterie, cuisine provençale.

