

LA QUINTESSENCE

de la Jasse



Le terroir est un don de la nature : ses coteaux gagnés sur la garrigue, ses cailloux qui semblent avoir remplacé la terre, son soleil intense et généreux.

Comprendre son terroir c'est d'abord lui donner la parole, le respecter en lui offrant l'un des plus grands cépages : le Cabernet Sauvignon. Ensuite, lui laisser le temps de s'implanter, les moyens de s'épanouir.

Du travail, du temps et des risques, voilà la philosophie que nous suivons pour élaborer notre cuvée icône. La Quintessence est l'essence même de la Jasse : 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.

The terroir is a gift of nature: its hillsides reclaimed from the scrubland, its pebbles which seem to have replaced the earth, its intense and generous sun.

Understanding your terroir means first giving it a voice, respecting it by offering it one of the greatest grape varieties: Cabernet Sauvignon. Then, give it time to establish itself, the means to flourish.

Work, time and risks, this is the philosophy that we follow to develop our iconic vintage. The Quintessence is the very essence of Jasse: a wine for aging, powerful but elegant, complex but pleasant, rich but suave. A special wine for memorable moments, to be stored with patience and shared with passion.

Cépage(s) <i>Grape variety(ies)</i>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Alcool <i>Alcohol</i>	14% alc.
Appellation <i>Appellation</i>	IGP Pays d'Oc	Service <i>Service</i>	Entre 16° et 18°C <i>Between 16° and 18°C</i>
Sol <i>Soil</i>	Calcaire <i>Limestone</i>	Conservation <i>Ageing</i>	13 ans <i>13 ans</i>
Vinification <i>Vinification</i>	Sélection de nos meilleurs Cabernets et Merlots, 3 jours de préfermentation à froid, macération de 3 semaine en cuve béton avec une extraction très importante : remontage, pigeage, infusion. FA en cuve béton, FM en barriques neuves, résélections des meilleurs fûts durant l'élevage de 18 mois, assemblage en cuve, repos, mise en bouteille, repos, commercialisation au bout de 24 mois	<i>Selection of our best Cabernets and Merlots, 3 days of cold pre-fermentation, maceration for 3 weeks in concrete vats with very significant extraction: pumping over, punching down, infusion. FA in concrete vats, FM in new barrels, reselection of the best barrels during aging for 18 months, assembly in vats, rest, bottling, rest, marketing after 24 months</i>	
Note de dégustation <i>Tasting note</i>	Couleur pourpre aux reflets tuilés, Nez charmeur avec une palette aromatique riche : figues, pruneaux, vanille, Bouche envoûtante et pleine dévoilant sa richesse sur des notes de fruits à noyaux et un boisé délicat, soutenue par une trame tannique bien présente	<i>Purple color with tiled reflections, Charming nose with a rich aromatic palette: figs, prunes, vanilla, Captivating and full mouth revealing its richness with notes of stone fruits and delicate woodiness, supported by a very present tannic structure</i>	
Accords <i>Food & wine</i>	Pour tous les instants d'exception	<i>For all exceptional moments</i>	