

MOSSON VALLEY RIVER

de la Jasse



Il est rare de déguster un Chardonnay dont l'élevage a lieu dans des barriques neuves exclusivement. Le Mosson Valley River de la Jasse en fait partie : nous apprécions la puissance et la fraîcheur des barriques neuves au point de partager la création de cette cuvée avec nos clients. Certains nous ont dit que ce vin leur rappelait les Chardonnay Californien de la Napa Valley, à la fois riche et frais, relevé par la douceur du bois.

Mosson Valley River, c'est la rivière Mosson qui passe à proximité du Domaine de la Jasse. Au Nord de Montpellier, entre le Pic Saint-Loup et les Terasses du Larzac, la Mosson sillonne les villages.

It is rare to taste a Chardonnay whose aging takes place exclusively in new barrels. The Mosson Valley River de la Jasse is one of them: we appreciate the power and freshness of new barrels to the point of sharing the creation of this vintage with our customers. Some have told us that this wine reminded them of Californian Chardonnay from the Napa Valley, both rich and fresh, enhanced by the sweetness of the wood.

Mosson Valley River is the Mosson River which passes near the Domaine de la Jasse. North of Montpellier, between the Pic Saint-Loup and the Terasses du Larzac, the Mosson winds its way through the villages.

Cépage(s) <i>Grape variety(ies)</i>	100% Chardonnay	Alcool <i>Alcohol</i>	13% alc.
Appellation <i>Appellation</i>	IGP Pays d'Oc	Service <i>Service</i>	Entre 12° et 14°C <i>Between 12° and 14°C</i>
Sol <i>Soil</i>	<i>Calcaire et graves</i> <i>Limestone and gravel soil</i>	Conservation <i>Ageing</i>	7 ans 7 ans
Vinification <i>Vinification</i>	Légère macération pelliculaire dans le pressoir (1h-2h), FA basse température en cuve inox thermorégulée (16°-18°), élevage en barriques neuves pendant 10 mois, assemblage en cuve avant la mise en bouteille	<i>Light skin maceration in the press (1h-2h), low temperature FA in thermoregulated stainless steel vats (16°-18°), aging in new barrels for 10 months, assembly in vats before bottling</i>	
Note de dégustation <i>Tasting note</i>	Couleur jaune paille et brillante, Nez expressif aux notes vanillées et fruits exotiques, Bouche volumineuse et équilibrée, structurée par une belle fraîcheur. La fin de bouche est longue, aux notes de crème brûlée et de girofle	<i>Bright straw yellow color,</i> <i>Expressive nose with notes of vanilla and exotic fruits,</i> <i>Voluminous and balanced palate,</i> <i>structured by a beautiful freshness. The finish is long, with notes of crème brûlée and cloves.</i>	
Accords mets & vins <i>Food & wine</i>	Un vin blanc surprenant à associer aux mets surprenants : sushis, tartares, fromages... aussi idéal à l'apéritif !	<i>A surprising white wine to pair with surprising dishes: sushi, tartars, cheeses... also ideal as an aperitif!</i>	