

# TÊTE DE CUVÉE

## *de la Jasse*



La Tête de Cuvée de la Jasse provient d'une sélection de nos meilleurs lots de Cabernet Sauvignon. Cette sélection s'affine à chaque millésime et notre patience fait le reste. Car c'est le secret des grands terroirs et des grands Cabernet : pouvoir attendre la dernière limite pour récolter.

Les sols pierreux d'anciennes défriches de garrigues sont idéaux pour y parvenir. Ces défriches de garrigues historiques font le caractère des vins de Montpellier, du Pic Saint-Loup à Aniane, grâce à des arômes et une puissance aux accents du Sud de la France.

*The Tête de Cuvée de la Jasse comes from a selection of our best batches of Cabernet Sauvignon. This selection is refined with each vintage and our patience does the rest. Because this is the secret of great terroirs and great Cabernet: being able to wait until the last limit to harvest.*

*The stony soils of old scrubland clearings are ideal for achieving this. These historic clearings of scrubland give the character of Montpellier wines, from Pic Saint-Loup to Aniane, thanks to aromas and power with accents of the South of France.*

<b>Cépage(s)</b> <i>Grape variety(ies)</i>	100% Cabernet Sauvignon	<b>Alcool</b> <i>Alcohol</i>	14% alc.
<b>Appellation</b> <i>Appellation</i>	IGP Pays d'Oc	<b>Service</b> <i>Service</i>	Entre 16° et 18°C <i>Between 16° and 18°C</i>
<b>Sol</b> <i>Soil</i>	<i>Calcaire</i> <i>Limestone</i>	<b>Conservation</b> <i>Ageing</i>	11 ans <i>11 ans</i>
<b>Vinification</b> <i>Vinification</i>	Sélection parmi nos meilleurs lots de Cabernet Sauvignon, 3 jours de pré-fermentation à froid, macération de 3 semaines en cuve béton avec une extraction très importante, FA en cuve béton, FM et élevage partiel à 35% en barriques et le reste élevé en cuve inox, pendant 12 mois. Assemblage en cuve et repos pendant 6 mois avant mise	<i>Selection from our best lots of Cabernet Sauvignon, 3 days of cold pre-fermentation, maceration for 3 weeks in concrete vats with very high extraction, FA in concrete vats, FM and partial aging at 35% in barrels and the rest aged in stainless steel tank, for 12 months. Assembly in vat and rest for 6 months before putting</i>	
<b>Note de dégustation</b> <i>Tasting note</i>	<b>Couleur</b> pourpre aux reflets sombres <b>Nez</b> intense et complexe : un joli bouquet de fruits noirs très mûrs, de truffe et de moka, <b>Bouche</b> ample et puissante, les épices se mêlent aux fruits rouges. Les tanins sont structurés	<i>Purple color with dark reflections</i> <i>Intense and complex nose: a lovely bouquet of very ripe black fruits, truffle and mocha,</i> <i>Full and powerful on the palate, spices mingle with red fruits. The tannins are structured</i>	
<b>Accords mets &amp; vins</b> <i>Food &amp; wine</i>	Avec des risotto crémeux, sur belles viandes grillées, en fin de repas avec des tartines de pain d'épice poêlée au Roquefort	<i>With creamy risottos, on nice grilled meats, at the end of the meal with pan-fried gingerbread toast with Roquefort</i>	