

DOMAINE JAS DE PIERRE

PUYMÉRAS

Côtes du Rhône Villages - rouge

Sous le regard attentif du vigneron, les vignes grandissent et mûrissent sous le soleil Provençal, au pied du Mont Ventoux. Traités dans le respect des traditions, les vignobles de notre Domaine expriment le meilleur d'eux-mêmes afin de produire de sublimes vins.

TERROIR

Au cœur de l'appellation, nos vignes situées sur des collines Pré-Alpines bénéficient d'un climat méditerranéen et d'une certaine fraîcheur. Nos parcelles sont composées de sols argilo-ferriques couleur brique où les horizons fragmentés de la roche mère affleurent et de sols sablo-argileux parsemés de pierres d'origine gréseuse ou issues de l'érosion des safres.

VITICULTURE

Tout au long de l'année, de la taille à la récolte, les parcelles sont conduites en fonction de la topographie des sols, des cépages et du climat, et sont travaillées de manière sérieuse et appliquée par nos viticulteurs. La relation symbiotique est ainsi privilégiée entre le vivant, le minéral et le végétal. Les prélèvements, dégustations et analyses des baies permettent de fixer la date de récolte sur les îlots sélectionnés. La vendange cueillie, manuelle ou mécanique, est transportée le plus rapidement aux quais de réception afin de limiter l'oxydation.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

La vendange est égrappée et foulée avant le transfert en cuve de vinification qui se fait sans souffre. Nous privilégions le travail sous gaz inertes.

La fermentation est déclenchée par un apport de levures naturelles. Un travail quotidien de mesures, contrôles de densités, remontages, pigeages, et une maîtrise des températures sont réalisés pour chaque cuvée. A la fin de la fermentation alcoolique, le processus de macération est adapté afin d'extraire la couleur et les tanins du raisin. Le vin de goutte issu de l'écoulage est transféré dans une cuve de stockage pour la deuxième phase de vinification. Cette étape est une réduction de l'acide malique en acide lactique (malolactique). Une fois cette transformation réalisée, le soutirage du vin est effectué pour le séparer de ses lies. Après une période d'élevage, le vin est filtré avant la mise en bouteille, et protégé par un gaz neutre (azote).

DÉGUSTATION

Cette cuvée est composée de trois cépages : grenache, syrah et carignan. A l'œil, elle exhibe une couleur franche et violacée. Le nez est intense et persistant. La bouche laisse percevoir une belle harmonie entre acidité et alcool avec une structure chaleureuse, puissante, riche en finale.



INFORMATIONS LOGISTIQUES

	centillisation	bouteille	carton	palette	couches	nombre de couches	nombre de cartons	nombre de bouteilles
AOP Côtes du Rhône Villages Puyméras rouge	75cl	bordelaise tradition	carton Comtadine 6 couchées	vmf	6	15	90	540

CAVE LA COMTADINE
1 Route de Nyons - 84110 PUYMERAS
Tél : +33 (0)4.90.46.40.78 - Fax : +33 (0)4.90.46.43.32
email : contact@cavelacomtadine.com - www.cavelacomtadine.com

