

DOMAINE JAS DES ROUVES

PUYMÉRAS

Côtes du Rhône Villages - rouge

En Provence, au pied du Mont Ventoux, se dresse le Domaine Jas des Rouves. Les vignes reposent sur un sol caillouteux, le vigneron a une technique pour aérer sa terre, il pratique son sous-solage un rang sur deux, qu'il alterne une année sur deux. Selon lui, oeuvrer avec respect sur sa terre promet un terroir de qualité.

TERROIR

La parcelle est située sur un plateau à 350-400 mètre d'altitude où elle bénéficie d'un climat méditerranéen et d'une certaine fraîcheur grâce au Mont-Ventoux. Le vignoble est composée de sols argilo-ferriques couleur sable où les horizons fragmentés de la roche mère affleurent. Les sols sont aussi sablo-argileux parsemés de pierres d'origine gréseuse, ou issues de l'érosion des safres.

VITICULTURE

De la taille à la récolte, les parcelles sont conduites en tenant compte de la topographie des sols, des cépages et du climat. La relation symbiotique est privilégiée entre le vivant, le minéral et le végétal. Les prélèvements, dégustations et analyses des baies tout au long de l'année permettent de suivre l'évolution de la vigne. Afin de limiter l'oxydation, nous travaillons avec une vendange fraîche.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

La vendange est égrappée et foulée avant le transfert en cuve de vinification. La fermentation est déclenchée par un apport de levures naturelles. Un travail quotidien de mesures, densités, remontages, pigeages, maîtrise des températures est défini pour chaque cuvée. À la fin de la fermentation alcoolique, un processus de macération est adapté afin d'extraire la couleur et les tanins du raisin. Le vin de goutte, issu de l'écoulement 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

Le grenache, la syrah et le carignan composent cette cuvée. Un vin d'une belle couleur franche et violacée. Un nez fruité et intense avec des arômes de prune, de cerise et de mûre. Lors de la dégustation, la bouche laisse percevoir un bel équilibre entre acidité et alcool. Une structure chaleureuse, puissante, riche en fin de bouche.



INFORMATIONS LOGISTIQUES

	centillisa- tion	bouteille	carton	palette	couches	nombre de couches	nombre de cartons	nombre de bouteilles
AOP Côtes du Rhône Villages Puymeras rouge	75cl	bourgogne élégance	carton Comtadine 6 debout	europe	5	19	95	570

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

