

JAS DES OCRES

VIN DE PAYS

ROUGE



Jas des Ocres est un domaine bercé par le soleil de Provence, au pied du Ventoux. Dans ses authentiques parcelles, les vignes grandissent et mûrissent sous le regard attentif du vigneron qui surveille son vignoble. Il travaille en respectant sa terre et ses vignes, ce qui permet de trouver l'équilibre promettant au terroir de donner le meilleur de lui-même.

TERROIR

Les parcelles bénéficient d'un climat méditerranéen et d'une certaine fraîcheur induite par l'influence du Mont Ventoux. Elles 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

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, le domaine travaille 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 process 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, protégée par un gaz neutre (azote).

DÉGUSTATION

Trois cépages composent cette cuvée : grenache, syrah et carignan. Le vin se définit par une couleur violacée brillante. Lors de la dégustation, on découvre un vin intense et persistant au nez, et la bouche laisse percevoir un bel équilibre entre acidité et fruit. Une structure chaleureuse, puissante, riche en fin de bouche.

