



JAS DES VIGNES

IGP Alpes de Haute-Provence Rosé



"Jas des Vignes" signifie « bergerie des vignes » en Provençal, en référence aux anciennes bergeries construites en pierres sèches dans le sud-est de la France.

Cette cuvée est issue d'une sélection des meilleurs vignobles des collines proches de Manosque, au cœur des Alpes de Haute Provence. Bien qu'il soit de type méditerranéen, le climat est tempéré par la présence des Alpes et la relative altitude des vignobles. Les vins de cette appellation se révèlent plus légers et plus aromatiques que les vins issus des vignobles en basse altitude plus au sud.

"Jas des Vignes" est le fruit d'une méthode de production rigoureuse avec l'objectif permanent d'illustrer le meilleur de l'appellation.

- **Cépages** : 60% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault, 10% Muscat Petits Grains.
- **Nature des sols** : Terres sablonneuses avec la présence de schistes et de granit.
- **Densité de plantation** : 4 000 pieds / hectare.
- **Age moyen des vignes** : 20 ans.
- **Alcool** : 13 % vol.
- **Sucres résiduels** : < 3 grammes / litre.
- **Vinification et élevage** : la récolte est effectuée tôt le matin afin de réaliser le pressurage direct sur vendange fraîche. Suivie par une fermentation (10 à 15 jours) à basse température, ce qui confère au vin tout son potentiel aromatique.
- **Notes de dégustation** : superbe robe de couleur rose, se rapprochant du saumoné. Nez floral intense, dominé par des notes de fraises et de fruits exotiques. Bouche ronde révélant une sensation de fraîcheur et une finale remarquablement longue.
- **Température idéale de service** : de 8°C à 10°C.