



Château Jas de Bressy



Rouge

APPELLATION

Châteauneuf-du-Pape

SUPERFICIE

4,5 ha

EXPOSITION

Sud

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

80 ans

PRODUCTION

10000 bouteilles

TERROIR

Galets roulés en surface, emmagasinant la chaleur la journée et la restituant à la vigne la nuit.
Argile rouge en sous-sol.

ENCÉPAGEMENT

• 80 % Grenache • 15 % Syrah • 5 % Mourvèdre

VINIFICATION/ÉLEVAGE

- 28 jours de macération
- Vinification traditionnelle en cuves inox
- 18 mois d'élevage en foudres et en barriques

CARACTÈRE

Robe d'un rubis intense, nez délicat sur des notes de fruits rouges mûrs, puissant et soyeux en bouche.
Potentiel de garde de 15 à 20 ans.

ACCOMPAGNEMENT

Ample et long, ce vin mérite d'être dégusté avec un plat de caractère tel un gibier en sauce ou une viande rouge longtemps mijotée, en daube notamment. Il est également conseillé sur un dessert au chocolat qui saura sublimer ses arômes de cacao et pain grillé.

Contact Bureau

Vignobles
Mousset-Barrot
Propriétaires & Récoltants

1 avenue du Baron Leroy
84230 Châteauneuf-du-Pape (France)
Tél. 33 (0) 490 83 51 73
chateaux@vmb.fr | www.vmb.fr