



Jadis Rouge 2012

CUVEE :	Jadis
COULEUR :	Rouge
APPELLATION :	A.O.C. Côtes de Provence
CEPAGES :	Vignes centenaires Grenache, Carrignan, Syrah

TERROIR :

Le Château Grand Boise offre un terroir unique, un vignoble de hauteur, avec des parcelles entre 300 mètres d'altitude en bas du domaine à plus de 640 mètres en haut aux Brunets. 80% des vignes sont exposées plein nord sur des sols argilo-calcaires et des marbres roses donnant à Grand Boise ce style si particulier alliant fraîcheur, tension et profondeur. Nous avons aujourd'hui 80 restanques en production. Nos cuvées sont issues de vignes conduites en **Agriculture Biologique**, certifiées par Qualité France depuis 2010. Aucun produit chimique de synthèse n'est utilisé, nous avons fait le choix d'une culture la plus naturelle possible afin de préserver notre **terroir exceptionnel**. Nous travaillons d'arrache-pied pour redonner à ce **terroir unique** ses lettres de noblesses. La Presse spécialisée a noté cette évolution ; selon Michel Bettane « on assiste à l'éclosion d'un grand de Provence ». Ce terroir confère **fraicheur, profondeur et complexité à tous nos vins**.

VINIFICATION :

La vendange est égrappée, foulée et entonnée en barriques ouvertes pour fermentation. Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément. La cuve est pigée chaque jour afin d'extraire le potentiel aromatique de ce terroir. Après décuvage, nous refermons les barriques et écouons les vins pour un élevage de 15 mois. Futs de 500l des forêts de Bercé.

Les durées d'élevages se font en fonction des besoins de chaque millésime, afin de préserver les caractères uniques de l'année et la typicité de nos terroirs.

DEGUSTATION :

Jadis révèle toujours la finesse de Grand Boise, offrant un vin sur le minéral, la longueur avec un fruit élégant.

Sur 2012, Jadis est un millésime plus masculin dévoilant ses muscles aux plus pressés, mais qui saura montrer toute sa profondeur à ceux qui osent patienter.

