

LES VIGNOBLES JEANJEAN SIGNENT DEUX NOUVELLES CUVÉES ISSUES DE L'UNE DES PROPRIÉTÉS LES PLUS HAUTES DU LANGUEDOC, LE DOMAINE DU CAUSSE D'ARBORAS.

En ce début d'année 2019, les Vignobles Jeanjean proposent deux nouvelles cuvées du Domaine du Causse d'Arboras : l'Autochtone blanc, vin nature, et l'Extrême, vin biologique.

Le Domaine du Causse d'Arboras est l'une des 8 propriétés des Vignobles Jeanjean, situé au cœur des Terrasses du Larzac, à 320 m d'altitude. Ce site de 16 hectares domine la vallée de l'Hérault, au pied du Mont St Baudile (848 m) ; il est certifié bio depuis le millésime 2011. Deux nouvelles cuvées sont disponibles en ce début d'année, dédiées au réseau CHR / Caviste.

L'autochtone, vin nature, blanc

IGP St Guilhem le désert
Millésime 2018
100% vermentino

2 ans après le premier millésime de l'Autochtone rouge (100% Cinsault), cette nouvelle cuvée vient compléter l'offre de vin nature des Vignobles Jeanjean. Matthieu Carliez, Directeur technique des Vignobles Jeanjean et responsable du Domaine du Causse d'Arboras, définit ainsi nos vins natures :

« Le terme de vin nature aux Vignobles Jeanjean est très précis. Seuls les vins remplissant les 5 critères suivants en bénéficient : les raisins sont vendangés à la main, le vin est biologique. En vinification, nous utilisons nos propres levures originelles, issues d'un processus d'identification et de sélection mené depuis 6 ans. Il n'y a aucun intrant, en particulier pas d'addition de soufre, et pas de filtration avant la mise en bouteille. »

Vendangés le 15 septembre, les raisins ont été lentement pressés dans le pressoir vertical du domaine, afin d'obtenir le jus le plus pur possible. Le vin a ensuite fermenté dans des petites cuves inox où il a fait sa fermentation malo-lactique, avant d'être mis en bouteille le 17 décembre 2018.

PVC caviste recommandé : **15 euros TTC**

Echantillons disponibles



L'Extrême, vin biologique, rouge

Cru Terrasses du Larzac

Millésime 2016

75% Syrah, 20% Grenache noir, 5% Mourvèdre

Extrême est l'altitude, 320 m, qui en fait l'une des propriétés les plus hautes du Languedoc. Extrême est la densité de plantation de 7000 pieds / ha. Extrême est la faille géologique qui entoure la propriété. Cette cuvée à dominante de syrah est issue de vignes de 24 ans de moyenne d'âge, récoltées entre la mi-septembre et la mi-octobre.

PVC caviste recommandé : **18 euros TTC**

Echantillons disponibles



A propos des Vignobles Jeanjean

Depuis 1870, la famille Jeanjean met en valeur les plus beaux terroirs du Languedoc. Aujourd'hui, ce sont 8 domaines qui composent les Vignobles Jeanjean sur 240 hectares: le Mas de Lunès (AOP Grés de Montpellier, AOP Languedoc et IGP pays d'oc), le Devois des Agneaux d'Aumelas (AOP Languedoc), le Domaine Le Pive (IGP Sable de Camargue), le Domaine de Fenouillet (AOP Faugères), le Mas Neuf (IGP Pays d'oc), le domaine du Landeyran (AOP St Chinian Roquebrun et St Chinian), le Domaine du Causse d'Arboras (AOP Terrasses du Larzac et IGP st Guilhem le désert) et le domaine des Terres Blanches (AOP Picpoul de Pinet).

Brigitte Jeanjean est la directrice et ambassadrice des domaines familiaux ; à ses côtés Matthieu Carliez, le directeur technique, qui nous révèle l'âme de chaque terroir à travers un style unique : le Languedoc éclatant. Un style qu'il décrit ainsi : les vins éclatants, ce sont des vins intenses, sur le fruit, lumineux, tout en équilibre et en fraîcheur.

Pour plus de renseignements, merci de contacter :

Brigitte BARREIRO

04 67 88 80 21

brigitte.barreiro@vignobles-jeanjean.com

www.vignobles-jeanjean.com

Vignobles Jeanjean

Route de l'Enclos

34725 St Felix de Lodez

