

# QUASAR

*Cuvée Jarre*

Rouge 2020

*La jarre est un contenant ancestral (datant de l'Antiquité) de conservation des vin..*

*Cet élevage intensifie les arômes fruités du vin et assouplit les tanins grâce à l'oxygénation de la terre cuite et du grès.*

La robe est profonde et intense, et d'un beau rubis.

Le nez révèle des baies rouges de cassis, framboise, mûre soulignées par des notes minérales.

L'attaque en bouche est souple, fraîche. Les tanins enrobés accentuent le côté juteux et fruité du vin. En finale, le brin de minéralité apporte complexité et identité.



## Typicité des sols

Plateau argilo-calcaire de l'Entre-deux-Mers (100 mètres d'altitude)



## Rendement

50 hl/hectare



## Cépage

Merlot



## Vinification traditionnelle



## Elevage

13 mois en Jarre de terre cuite et de grès, très faiblement sulfité



## Dégustation

frais 15 °C - 16 °C



## Potentiel de garde

7 ans



## Accompagnement

Plateau de charcuterie, salade composée, viande blanche

Quasar - 33210 ST PIERRE DE MONS, Gironde, France

Loic Tanguy, artisan du vin 07 70 22 95 73

[quasarwine@gmail.com](mailto:quasarwine@gmail.com)

SIRET 44270525700024 - TVA Intracommunautaire FR - N° Accises FR