Le Château de Jau revient à l’offensive sur le marché français

Le domaine roussillonnais, propriété de la deuxième génération des Dauré, lance une gamme pour le circuit traditionnel. L’atypique entreprise familiale, qui commercialise près de deux millions de bouteilles issues notamment de ses propriétés du Roussillon et du Chili, veut aussi développer l’oenotourisme.

Le domaine de Jau, une propriété d’une centaine d’hectares, est situé dans la vallée de Jau, dans le Roussillon. En 1974, Simon Dauré a acquis le château de Jau, puis en 1993, il a acheté le domaine de Rojou d’Aurillac. Depuis, les vins sont connus et récompensés internationallement. À l’heure actuelle, le domaine de Jau compte une dizaine de milliers de bouteilles par année.

La gamme de vins proposée comprend un Rosé, un blanc et un rouge. Le Rosé est un vin naturel, sans sulfites, qui est commercialisé depuis plusieurs années. Le blanc est un vin de blanc, suivant les recommandations de l’AOC. Le rouge est un vin de rouge, qui est commercialisé depuis plusieurs années.

La gamme de vins propose également des vins de pétillants, qui sont conçus pour être dégustés en apéritif. Ces vins sont commercialisés en bouteilles de 75 cl et 150 cl. Les vins de pétillants sont des vins naturels, sans sulfites, qui sont conçus pour être dégustés en apéritif.

La gamme de vins propose également des vins de table, qui sont conçus pour être dégustés en apéritif. Ces vins sont commercialisés en bouteilles de 75 cl et 150 cl. Les vins de table sont des vins naturels, sans sulfites, qui sont conçus pour être dégustés en apéritif.

La gamme de vins propose également des vins de prestige, qui sont conçus pour être dégustés en apéritif. Ces vins sont commercialisés en bouteilles de 75 cl et 150 cl. Les vins de prestige sont des vins naturels, sans sulfites, qui sont conçus pour être dégustés en apéritif.

La gamme de vins propose également des vins de pétillants, qui sont conçus pour être dégustés en apéritif. Ces vins sont commercialisés en bouteilles de 75 cl et 150 cl. Les vins de pétillants sont des vins naturels, sans sulfites, qui sont conçus pour être dégustés en apéritif.

La gamme de vins propose également des vins de table, qui sont conçus pour être dégustés en apéritif. Ces vins sont commercialisés en bouteilles de 75 cl et 150 cl. Les vins de table sont des vins naturels, sans sulfites, qui sont conçus pour être dégustés en apéritif.

La gamme de vins propose également des vins de prestige, qui sont conçus pour être dégustés en apéritif. Ces vins sont commercialisés en bouteilles de 75 cl et 150 cl. Les vins de prestige sont des vins naturels, sans sulfites, qui sont conçus pour être dégustés en apéritif.