

Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

CARIGNAN - LE BEILLOU



Les Jamelles s'illustrent dans la sélection de terroirs uniques avec la gamme « Sélection Parcelleire ». Quatre vins d'exception résultant d'une subtile alchimie entre un terroir, une vigne, un cépage et la main de l'Homme.

CÉPAGE(S)

100% Carignan

TERROIR(S)

Ce Carignan est issu de vignes centenaires plantées au sud-ouest du Minervois, sur un sol constitué de couches argileuses et d'affleurements rocheux érodés. Les racines de ces vieux pieds vont chercher loin en profondeur l'humidité dont elles ont besoin pour assurer aux raisins une maturité lente et régulière.

VINIFICATION

Vendange manuelle en petites caisses début octobre, lorsque les raisins sont à maturité complète. Ils sont ensuite triés sur table vibrante. La moitié des raisins est vinifiée en grappes entières en cuve bois de 50 hl (macération de raisins entiers non foulés et non égrappés) sans soufre pendant 15 jours puis fin de fermentation après pressurage des raisins encore sucrés. L'autre moitié est égrappée et vinifiée traditionnellement, également en cuve de 50hl, sans soufre avec un mois de macération. Le premier apport de soufre a lieu seulement après la fermentation malolactique. Elevage en fûts de 228 L et ½ muids de 500 L jusqu'à l'été.

DÉGUSTATION

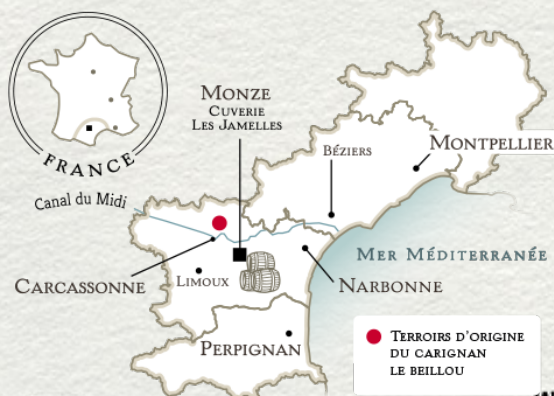
Ce Carignan Les Jamelles offre une belle palette aromatique : fruits noirs (myrtille, mûre) notes florales (sureau) et une finale épicée (poivre) délicatement mentholée. Il surprend par sa longueur en bouche et sa belle fraîcheur. Riche et opulente, cette cuvée est une très belle expression de ce cépage exigeant.

METS & VIN

Ce Carignan saura s'inviter avec un petit salé aux lentilles, des lasagnes à la bolognaise, du gibier (daube de sanglier ou filet de biche aux aïnelles) ou sur un plateau de fromages.

Pour les vegan, à tenter avec un quinoa bowl au potimarron rôti et épices. Pour un accord plus exotique : un chili con carne, un porc au caramel sauce aigre douce.

Servir chambré à 16°-18°C. Il est possible de carafer le vin 1/2 heure à 1 heure avant le service.



www.les-jamelles.com

contact@les-jamelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

