

Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

MOURVÈDRE - LES TRAVERSES



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% Mourvèdre

TERROIR(S)

Ce Mourvèdre est issu de vignes quarantennaires plantées à l'est du Minervois sur des sols argilo-calcaires graveleux et sableux, aérés et relativement pauvres, qui conviennent particulièrement bien à ce cépage. L'exposition au sud et la présence d'humidité dans les sols permettent aux raisins de mûrir de manière optimale en conservant un parfait équilibre.

VINIFICATION

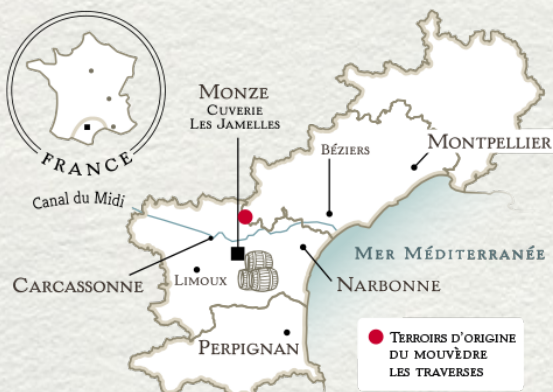
Vendange manuelle en petites caisses, début octobre, à maturité complète des raisins. Vinification pour moitié en raisins entiers en cuve bois de 50 hl (macération de raisins entiers non foulés non égrappés) sans soufre pendant 15 jours puis fin de fermentation après pressurage des raisins encore sucrés. L'autre moitié des raisins est égrappée et suit une vinification traditionnelle, en cuve bois de 50 hl, sans soufre, avec un mois de macération. 1er apport de soufre seulement après la fermentation malolactique. Elevage en ½ muids de 500 litres de 3 vins jusqu'à l'été.

DÉGUSTATION

Ce Mourvèdre Les Jamelles dévoile des arômes de fruits noirs (cassis) associés à des notes végétales (pin) et épicées (poivre, girofle). Ses tanins sont soyeux et souples. Ce cépage méditerranéen exprime dans cette cuvée une belle rondeur !

METS & VIN

Ce Mourvèdre sera parfait sur un gigot, un carré d'agneau aux herbes ou encore une daube provençale, un beau plateau de fromage avec roquefort ou stilton. Les vegan sauront l'apprécier sur un risotto aux cèpes ou girolles. Plus exotique : un tajine d'agneau aux pruneaux ou un tataki de boeuf ou yakitori (brochette) de boeuf au fromage ou légumes/sauce teriyaki. Servir chambré à 16°-18°C. Il est possible de carafaer 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

