Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

CABERNET – MERLOT

REBSORTE(N)

60% Cabernet Sauvignon – 40% Merlot

TERROIR(S)

Die Trauben stammen v. a. aus zwei Lagen: *den Ausläufern der Montagne Noire* im Norden von Carcassonne, die dem Wein zu Frische und Gewürznoten verhelfen, und aus *der Ebene der Aude*, die ihm Länge und Struktur verleiht.

WEINBEREITUNG

Bei der Weinlese Anfang Oktober haben die Trauben zu ihrem perfekten Reifegrad gefunden. Die alkoholische Gärung erfolgt in thermoregulierten Edelstahltanks. Danach kommt es während zwei bis drei Wochen zu einer langen Mazeration sowie zu Abstich und Kelterung. Beibehalten werden lediglich Freilaufsaft und Saft der ersten Pressung. Die malolaktische Gärung geht in Tanks vonstatten, der Most wird mit der Kälte des Winters bis in den Februar hinein langsam geklärt. Danach kommt der Wein in Fässer und wird dort mehrere Monate ausgebaut. Für die Assemblage dieses Cabernet-Merlot Sélection Spéciale wählt Catherine Delaunay die besten Barrique-Fässer aus.

VERKOSTUNG

Die Farbe dieses Cabernet-Merlot Les Jamelles ist purpurrot. In der Nase gibt er sich intensiv und komplex mit Aromen von Himbeeren, reifen schwarzen Johannisbeeren, kandierten Tomaten, rosa Pfeffer und Kaffee. Seine geschmeidigen Tannine umspielen den Gaumen. Ein runder, fleischiger, reifer Wein mit ganz viel Ausdrucksstärke!

SERVIEREMPFEHLUNG

Bei 16 °C bis 17 °C mit einem Rippensteak vom Rind oder einem Entrecote, zu Entenbrust, Kaninchen- oder Wildschweinpastete servieren. Catherine trinkt ihn ganz besonders gern zu einem Kalbskarree an Pfifferlingen oder zu gebratener Ente an Rosinen und Speiserübchen.

www.les-Jamelles.com
contact@les-jamelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France