Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

CABERNET SAUVIGNON



Ein ausdrucksstarker, würziger, reich strukturierter Cabernet Sauvignon mit viel Persönlichkeit, in dem sich der Charakter von Rebsorte und Terroir hervorragend spiegelt.

REBSORTE(N)

100% Cabernet Sauvignon

TERROIR(S)

Die Trauben stammen aus vier sorgfältig ausgesuchten Lagen: dem Hinterland von Narbonne, welches dem Wein Ausdrucksstärke und Fülle verleiht; der Ebene der Aude, die ihm zu Länge und Struktur verhilft; den Hängen am Orb, die geschmeidige Tannine, Vollmundigkeit und Komplexität beitragen; sowie aus dem Westen des Departements Aude, dessen Klima vom Ozean beeinflusst wird und der daher für Frische sorgt. Aus den Cuvées dieser vier Lagen werden Weinkompositionen kreiert, die sich durch Eleganz und Ausdrucksstärke, durch Geschmeidigkeit und eine schöne Länge am Gaumen auszeichnen.

WEINBEREITUNG

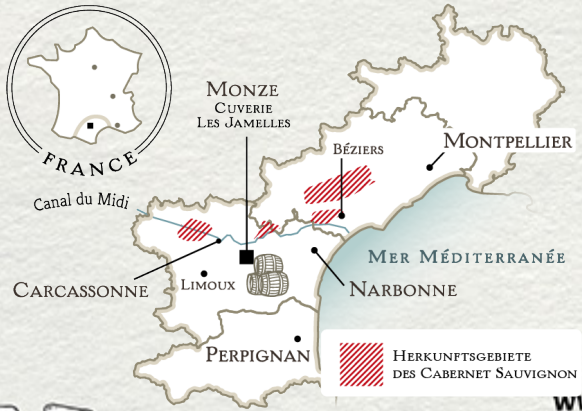
Vollständiges Entrappen der Trauben, lange Maischegärung mit Temperaturkontrolle und zahlreichen Remontage-Prozessen. Nach der malolaktischen Gärung etwa sechsmonatiger Ausbau im Edelstahltank. Bei einem kleinen Teil der Cuvée erfolgt der Ausbau in Eichenfässern.

VERKOSTUNG

Der Cabernet-Sauvignon Les Jamelles besitzt eine wunderbare dunkelrote Farbe. Aromen von roten Früchten (schwarze Johannisbeeren, Erdbeeren) mit einer leicht pflanzlichen, frischen Note (grüner Pfeffer, für die Rebsorte typisch) sowie würzigeren Nuancen (Zimt, Pfefferminze, Honig). Leicht holziger Geschmack im Abgang (Aromen von Zedern, Eichen, Walnüssen). Samtweiche, seidige Tannine.

SERVIEREMPFEHLUNG

Bei 17 °C bis 18 °C zu traditioneller französischer Küche: Hachis Parmentier, Gratins, Pot au feu, Grillgut, Lamm-Karree. Catherine Delaunay empfiehlt ihn ganz besonders zu Cassoulet, einem typischen Gericht aus dem Languedoc.



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