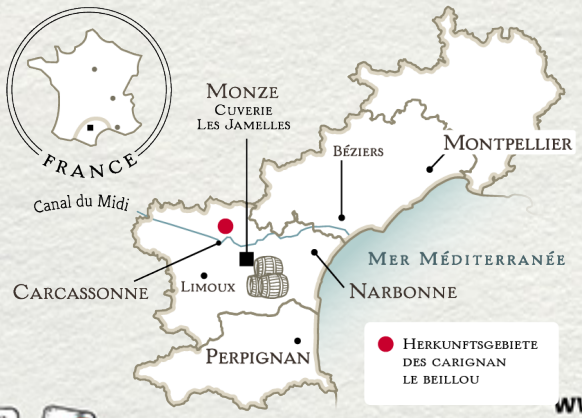
Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

CARIGNAN – LE BEILLOU





Für seine Rebsortenweine aus dem Languedoc ist Les Jamelles bereits seit 1995 bekannt. Ein knappes Vierteljahrhundert, das dazu beigetragen hat, dass Catherine & Laurent Delaunay die Lagen des Languedoc bestens kennen und verstehen, welche einheimischen oder internationalen Rebsorten auf welchem Terroir zu den besten Weinen führen. Ein seltenes Wissen, dessen Ergebnis sich ab sofort in einer völlig neuen Produktreihe
mit dem Namen „Les Jamelles Sélection Parcellaire" zeigt.

REBSORTE(N)

100% Carignan

TERROIR(S)

Dieser Carignan wurde *im Südwesten des Minervois* mit hundert Jahre alten Weinstöcken erzeugt, die auf Tonböden und verwitterten Felsnasen wachsen. Feuchtigkeit müssen die Wurzeln dieser alten Rebstöcke ganz tief im Boden suchen. Ihren Trauben verhelfen sie so zu einer langsamen und regelmäßigen Reife.

WEINBEREITUNG

Manuelle Weinlese in kleinen Kisten Anfang Oktober bei völliger Reife der Trauben.
Anschließende Selektion der Trauben am Rütteltisch. Bei der Hälfte der Ernte kommt es während 15 Tagen ohne Schwefelzusatz zu einer Maischegärung der nicht entrappten und nicht gemahlenen Trauben in Holzbehältern à 50 hl. Die Fermentation endet dann mit einer Pressung der noch süßen Trauben. Die andere Hälfte der Trauben wird entrappt
und einen Monat lang einer traditionellen Maischegärung in Behältern à 50 hl unterzogen.
Schwefel wird erst nach der malolaktischen Gärung zum ersten Mal zugesetzt. Bis in den Sommer Ausbau in Fässern mit 228 l bzw. 500 l.

VERKOSTUNG

Dieser Carignan weist eine breite Aromenpalette auf: dunkle Früchte (Heidelbeeren, Brombeeren), blumige Noten (Holunder) und schließlich ein würziges (Pfeffer), leicht mentholiges Finale. Mit seiner Länge am Gaumen und seiner schönen Frische überrascht er. Ein ausdrucksstarker, opulenter Wein!

SERVIEREMPFEHLUNG

Dieser Carignan ist ein hervorragender Begleiter zu Geselchtem mit Linsen, zu Lasagne Bolognese, Wild (Wildschweingulasch oder Hirschfilet mit Heidelbeeren) oder Käse. Veganer mögen ihn mit gut gewürztem Quinoa und gebratenem Kürbis. Freunde internationaler Küche trinken ihn zu Chili con Carne oder süßsaurem Schweinefleisch mit Karamellsoße. Serviertemperatur zwischen 16 °C und 18 °C. Der Wein kann eine halbe bis eine ganze Stunde vor dem Servieren dekantiert werden.

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