

Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

CLAIR DE GRIS



Die Grenache Gris ist im Languedoc als Rebsorte noch relativ wenig verbreitet. Ihre Besonderheit ist, dass sie leicht rosafarbene Früchte produziert, was für sehr wenige Rebsorten der Fall ist. Die aus ihr gekelterten Weine verführen durch ihr blasses Rosa mit zarten grauen Reflexen. Ein Name war daher schnell gefunden: Clair de Gris.

REBSORTE(N)

100 % Grenache Gris

TERROIR(S)

Ein Teil der Trauben stammt von unseren eigenen Rebflächen in Ouveillan, einem Ort zwischen der Montagne Noire und der Mittelmeerküste *im Hinterland von Narbonne*. Der Boden ist kalkhaltig, schluffig-lehmig mit Kieselsteinen und heizt sich im Sommer stark auf. Die Nähe des Wassers garantiert den Wurzeln eine gewisse Kühle, was wiederum ein gutes Gleichgewicht zwischen Zucker und Säure gewährleistet.

Der andere Teil der Früchte kommt aus *den halbhügeligen Hängen des Hérault*. Ein sehr warmes, vom Meer beeinflusstes Gebiet, in dem sich ausdrucksstarke, opulente Weine erzeugen lassen.

WEINBEREITUNG

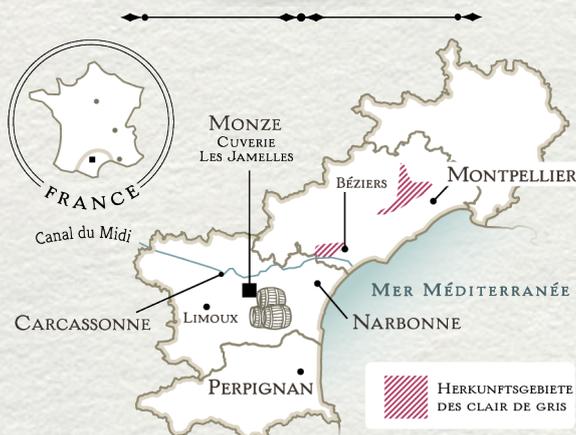
Die Weinlese findet am sehr frühen Morgen statt. Die Trauben werden sofort gepresst. Hierfür wird die Weinpresse direkt in den Weinbergen aufgebaut, so dass die Hülsenmischung so kurz wie möglich ist und eine sehr blasser Farbe das Ergebnis ist. Die Trauben kommen in eine pneumatische Presse, welche es erlaubt, sehr helle Säfte mit viel Frucht zu erhalten. Anschließend folgt eine langsame Fermentation bei niedriger Temperatur. Dies garantiert sowohl eine olfaktorische Reinheit als auch ein perfektes Gleichgewicht am Gaumen.

VERKOSTUNG

Die Nase umschmeichelt ein sehr zartes blumiges Aroma von Rosen, roten Früchten (Himbeeren) mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und Feuerstein, der diesem eleganten Rosé eine mineralische Seite verleiht, die man später auch am Gaumen wiederfindet. Der Auftakt ist klar und fruchtig mit einer schönen Spannung und einer hervorragenden Mineralität. Ein sehr ausgeglichener Wein mit einer schönen Länge, der mit einer salinen Note endet und im Mund einen frischen Geschmack hinterlässt.

SERVIEREMPFEHLUNG

Sehr frisch servieren! Zum Aperitif mit Tapas oder als Begleiter während eines festlichen Mahls zu eingelegtem Gemüse (Auberginen, Paprika) oder pikanten chinesischen Krapfen bzw. Tempura mit Zucchini Blüten, Auberginen, Gambas, Calamari oder zu gegrilltem Fisch. Catherine Delaunay empfiehlt ganz besonders, ihn zu Aioli, Huhn mit Estragon, Pissaladière oder zu einer Pizza mit Sommergemüse zu genießen. Zu einem Risotto mit Garnelen können Sie ihn auch einmal versuchen!



www.les-jamelles.com

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

