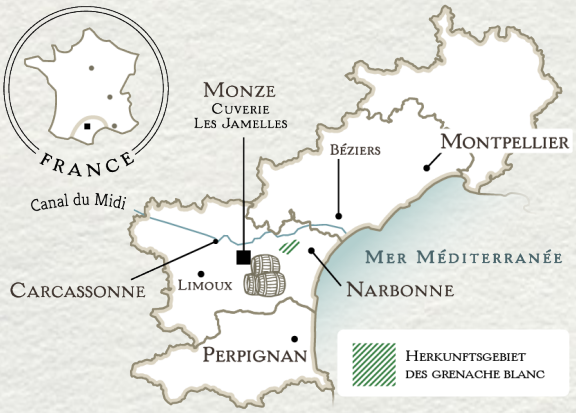
Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

GRENACHE BLANC





Bei der Grenache Blanc handelt es sich um eine Mittelmeer-Rebsorte, die man oft mit anderen Rebsorten in Weinkompositionen wiederfindet, die aber selten allein vinifiziert wird. Nach dem Grenache Rouge und dem Grenache Gris war es bei Les Jamelles höchste Zeit für einen Grenache Blanc. Ein geselliger Wein mit einer wunderbaren Aromapalette !

REBSORTE(N)

100 % Grenache blanc

TERROIR(S)

Die Trauben stammen von Rebstöcken, die auf einem Terroir in den Mittleren Corbières zwischen der *Montagne d'Alaric* und der Mittelmeerküste auf Lehm-Kalk-Böden wachsen, die sich auf Mittelhängen befinden.

WEINBEREITUNG

Die Weinlese findet am frühen Morgen statt, wenn die Temperaturen noch sehr frisch sind, so dass das organoleptische Potenzial der Trauben erhalten bleibt. Die Trauben werden sofort gepresst, die kalte Klärung dauert einen Tag um einen äußerst klaren Most zu erhalten. Die alkoholische Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks nimmt etwa 8 Tage in Anspruch. Der Ausbau mit Feinhefen dauert einige Monate.

VERKOSTUNG

Die Grenache Blanc von Les Jamelles besitzt eine blassgelbe Robe und ist ein sehr aromatischer Wein. Ihr Bukett weist sowohl fruchtige (Edelpflaume, weiße Pfirsich, Quitten) als auch blumige Anklänge (Mandelblüten) auf. Hinzu kommen ein Hauch von Anis und von Zitronenzesten. Am Gaumen gibt sich der Wein füllig und vollmundig. Er ist herrlich frisch und hat eine wunderbare Länge.

SERVIEREMPFEHLUNG

Gut gekühlt bei 8 °C zu Tapas oder zu einer ganzen Mahlzeit mit gegrilltem Fisch, Gambas oder Ziegenkäse servieren. Catherine Delaunay schlägt sogar vor, den Wein zu einem Obstsalat zu genießen.

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