

# Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

## GRENACHE GRIS LA LAUZE DU MOULIN



Mit der „Sélection parcelleire“ (Parzellenweine) zeichnet sich Les Jamelles durch die Auswahl einzigartiger Terroirs aus. Ihre Entstehung verdanken diese vier Ausnahmeweine einem Terroir, einem Weinberg, einer Rebsorte und der Kunst von Menschen.

### REBSORTE(N)

100% Grenache Gris

### TERROIR(S)

Dieser Weißwein aus der Rebsorte Grenache Gris stammt von einer unseren Parzelle, die sich im Nordwesten der Corbières am Fuße des Alaric-Gebirges befindet. Der Weingarten verfügt über eine nicht ganz südliche Lage. Die Erziehung der Weinstöcke erfolgt an Spalieren mit Kelchschnitt. Steinige Kalk-Lehm-Böden sorgen für eine große aromatische Vielfalt und Finesse.

### WEINBEREITUNG

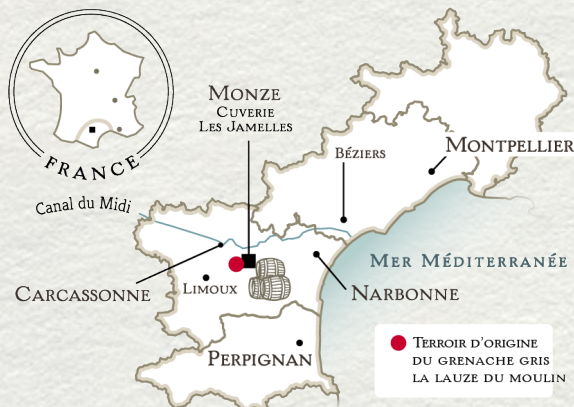
Die Grenache Gris ist im Languedoc als Rebsorte noch relativ wenig verbreitet. Ihre Besonderheit ist, dass sie leicht rosafarbene Früchte produziert. Während der Weinherstellung gilt es daher, darauf zu achten, dass die Farbe der Schalen nicht an den Saft abgegeben wird. Manuelle Weinlese in kleinen Kisten. Die Trauben werden dann ohne Quetschen in ganzen Beeren in die pneumatische Presse gegeben, um einen maximalen Säuregrad zu erreichen. Der Most wird bei niedriger Temperatur kalt abgesetzt. Die alkoholische Gärung erfolgt bei niedrigen Temperaturen (14-15 °C) in Edelstahltanks und endet in Fässern mit 500 bis 650 Litern. Zum Erhalt der aromatischen Frische findet keine malolaktische Gärung statt. Feinhefeausbau bis zur Abfüllung in Flaschen

### VERKOSTUNG

Dieser Grenache Gris besitzt eine blasse goldgrüne Robe. In der Nase gibt er sich sehr fruchtig mit Noten von Mandarinen, Orangenblüten und einem Hauch von Haselnuss. Am Gaumen bietet er eine wunderbare Lebhaftigkeit und eine herrliche Länge mit Noten von Zitrusfrüchten.

### SERVIEREMPFEHLUNG

Ideal als Aperitif, zu rohem Fisch auf polynesischer Art (in einer Marinade mit Mango, Zitrone sowie anderen exotischen Früchten), zu gegrilltem Fisch mit einem Salat aus Paprika und evtl. Anchovis aus Collioure, zu einer Pissaladière oder zu Schwertmuscheln von der Plancha.



[www.les-Jamelles.com](http://www.les-Jamelles.com)

[contact@les-jamelles.com](mailto:contact@les-jamelles.com) • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

