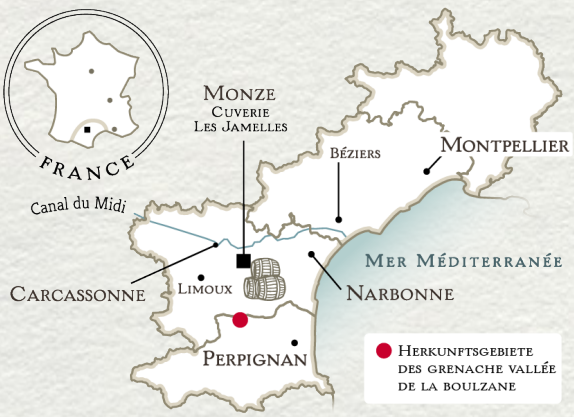
Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

GRENACHE NOIR – VALLÉE DE LA BOULZANE



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% Grenache Noir

TERROIR(S)

Dieser Grenache wurde mit Trauben aus einer Parzelle in der Nähe der Boulzane, einem Zufluss der Agly im *Haut-Roussillon*, hergestellt. Durch die dunklen Schiefer-Kies-Böden sind die über 80 Jahre alten Rebstöcke dazu gezwungen, tiefe Wurzeln zu bilden, um so wenige, sehr konzentrierte Trauben produzieren zu können. Trockenheit sowie eine Höhe von 320 m garantieren eine gewisse Säure.

WEINBEREITUNG

Handlese Ende September bei völliger Reife der Trauben. Komplettes Entrappen der
Trauben. Traditionelle Weinherstellung mit 2 Remontage-Prozessen pro Tag sowie einer langen Trestermazeration. Ausbau in Holztanks à 53 hl.

VERKOSTUNG

Mit seinen fruchtigen Aromen, seinen Pflanzennoten (Enzian, Wurzel des Echten Eibisch) sowie seinen rauchigen Röstaromen (Karamell) ist dieser Wein zugleich süß und salzig und bietet außerdem schön pfeffrige Tannine. Im Ausdruck ist er rein und leicht rassig.

SERVIEREMPFEHLUNG

Dieser Grenache passt hervorragend zu gebratener Taube oder Rebhuhn mit Grelot-Zwiebeln und Rosinen, zu Ossobuco, zu gebratenen Kalbskoteletts oder zu Ziegen- bzw. Schafskäse. Wer es gerne vegan mag, kann diesen Grenache zu einem Pilz-Cappuccino oder zu einem Gemüse-Crumble mit Räuchertofu genießen. Freunde der exotischen Küche trinken ihn zu lackierter Ente oder zu würzigem Tandoori-Huhn mit Reis. 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