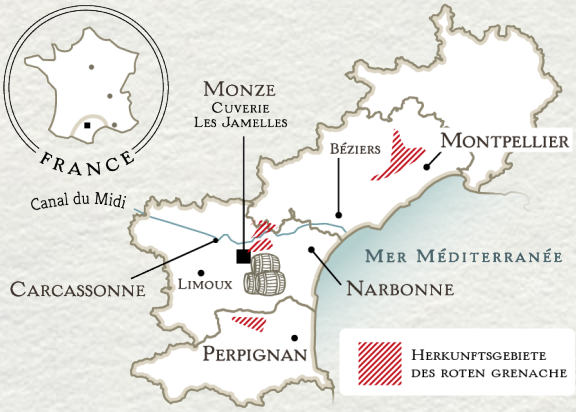
Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

GRENACHE ROUGE





Grenache-Trauben sind in warmen Gegenden am Mittelmeer eine äußerst dankbare Rebsorte. Unser Grenache gibt sich vollmundig-fruchtig mit einer schönen Länge am Gaumen. Ein angenehmer Wein! Der perfekte Begleiter für ein ungezwungenes Essen im Freundeskreis.

REBSORTE(N)

100% Grenache

TERROIR(S)

Dieser Grenache stammt aus vier sorgfältig ausgesuchten Gebieten: *den Ausläufern der Pyrenäen*, deren Höhen ihm zu Vollmundigkeit verhelfen; der *Montagne d'Alaric* im Norden der Corbières, die Rundheit und Komplexität vermittelt; *der Ebene der Aude*, die Länge und Struktur beitragen; von den *halbhügeligen Hängen des Hérault*, die vom Mittelmeer beeinflusst werden, was für einen schönen Reifegrad der Trauben, Wärme und Opulenz sorgt. Aus den Cuvées dieser vier Lagen werden Weinkompositionen kreiert, die sich durch ihre Ausgewogenheit, ihre Ausdrucksstärke und ihre Frische auszeichnen.

WEINBEREITUNG

Die Trauben sind bei ihrer Ernte hervorragend ausgereift und werden (fast) komplett entrappt. Lediglich ein kleiner Anteil wird nicht abgetrennt, sondern ganz in Edelstahltanks gefüllt, um so eine schöne, knackige Frucht beizubehalten. Er mazeriert mehrere Monate bei kontrollierter Temperatur und unregelmäßigen Remontage-Prozessen. Anschließend wird der Wein teils mit Holz, teils in Edelstahltanks 7 bis 9 Monate ausgebaut, so dass viel Fruchtigkeit erhalten bleibt.

VERKOSTUNG

Der Grenache Les Jamelles besitzt eine purpurrote Robe mit lebhaften Reflexen. Sein intensives Bukett erinnert an rote Beeren (Himbeeren) sowie unaufdringliche Gewürznoten (Kardamom). Am Gaumen gibt er sich ausdrucksstark und äußerst ausgewogen sowie rund mit Aromen von frischen kleinen Beeren (Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren). Leichte Noten von frischem Pfeffer verleihen dem Ganzen eine wunderbare Frische.

SERVIEREMPFEHLUNG

Serviert werden sollte dieser Grenache bei 17 °C bis 18 °C. Er passt hervorragend zu mediterraner Küche, Pastete, gegrilltem Fleisch (Lamm) sowie zu Fleischgerichten mit Soße. Außerdem empfehlen wir ihn zu Desserts mit roten Früchten. Catherine Delaunay trinkt ihn zu gefüllten Zucchiniblüten oder Weinblättern mit Lamm und Reis. Sie rät, ihn auch zu Ziegen- oder Schafskäse oder als Dessertwein zu einem Obstsalat mit roten Beeren, Melone und Weinbergpfirsich zu probieren.

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