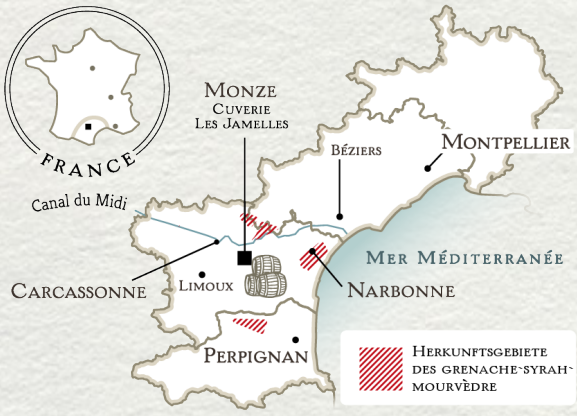
Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

GRENACHE – SYRAH – MOURVÈDRE



REBSORTE(N)

40% Grenache – 35% Syrah – 25% Mourvèdre

TERROIR(S)

Die Trauben kommen aus mehreren Lagen, wobei jede zur Weinkomposition ganz bestimmte Eigenschaften beiträgt: Länge und Struktur (Weingärten in der *Ebene der Aude*), Frische und Gewürznoten (*Ausläufer der Pyrenäen und der Montagne Noire*), Ausdrucksstärke (*Étang de Bages* an der Küste in der Nähe von Narbonne).

WEINBEREITUNG

Ein Teil der Grenache, der Syrah und manchmal auch der Mourvèdre wird von Hand geerntet, um die Mazeration mit der gesamten Ernte zu ermöglichen. Nach einer langen Mazeration erfolgt vor der Pressung die alkoholische Gärung. Die restlichen Trauben fermentieren in thermoregulierten Tanks. Danach kommt es zwei bis drei Wochen zu einer langen Mazeration. Beim Pressvorgang werden nur Freilaufsaft sowie der Saft aus der ersten Pressung beibehalten. Die malolaktische Gärung geht in Tanks vonstatten.
Im Februar wird der Wein in Fässer gefüllt und dann mehrere Monate ausgebaut. Für mehr Fruchtigkeit bleibt ein Teil der Grenache in Tanks. Für ihre Weinkomposition wählt Catherine Delaunay die besten Barrique-Fässer aus. Nach dem Abfüllen werden die Flaschen mehrere Wochen gelagert.

VERKOSTUNG

Ein Wein mit einer tiefroten Farbe und komplexen, sehr intensiven Aromen von zerkleinerten Himbeeren und Orangenzesten. Hinzu kommen Lakritz- und Kakaonoten.

SERVIEREMPFEHLUNG

Bei 17 °C zu Lammkeule mit Kräutern, Wild oder einer Käseplatte servieren. Catherine Delaunay empfiehlt ihn zu Filet Mignon vom Schwein an Feigen oder zu kandierter Lammschulter.

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