

JGP Pays d'Oc

# LES PETITES JAMELLES ROUGE



Bei den Petites Jamelles handelt es sich um sehr fruchtige, samtweiche, ausgewogene Rot-, Rosé- und Weißweine. Sie eignen sich für den einfachen Genuss in einer geselligen Runde.

## REBSORTE(N)

Grenache & Carignan

## TERROIR(S)

Dieser Rotwein aus dem Pays d'Oc wurde hauptsächlich aus zwei Rebsorten gekeltert: Grenache und Carignan. Die Trauben wurden auf Kalk-Lehm-Böden angebaut. Ihre Rebstöcke sind 15 bis 20 Jahre alt und wachsen in den Departements Aude und Hérault.

#### WEINBEREITUNG

Mehr als die Hälfte der Trauben wird mittels Thermovinifikation vinifiziert, was zu runden, äußerst samtweichen Weinen mit viel roter Frucht (Himbeeren) führt. Die traditionelle Weinbereitung, die bei der anderen Hälfte zum Einsatz kommt, sorgt für Struktur (Tannine) sowie für Aromen von dunklen Früchten (Brombeeren).

#### VERKOSTUNG

Ein Wein mit einer tief purpurroten Farbe und lebhaften Reflexen. Herrliches Bukett von reifen roten und dunklen Früchten (Himbeeren, Brombeeren) und Gewürzen (Pfeffer, Zimt). Im Auftakt geschmeidig, samtweich und äußerst rund. Tannine sind vorhanden, aber nicht besonders ausgeprägt. Ein süffiger, fruchtiger Tropfen mit einem herzlichen, fruchtbetonten Finale.

### SERVIEREMPFEHLUNG

Bei 17 °C bis 18 °C zu Mittelmeer- und Alltagsküche (Spaghetti Carbonara, Braten, Grillgut...). Catherine Delaunay empfiehlt ihn zu Geselchtem mit Linsen oder Fisch-Gemüse-Tajine.







