

Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

MERLOT



Mit einem fruchtigen, runden, komplexen und gleichzeitig eleganten Merlot Les Jamelles liegt man nie falsch. Er passt einfach zu allem!

REBSORTE(N)

100% Merlot

TERROIR(S)

Für seine perfekte Ausgeglichenheit und das typische Aroma der Rebsorte sorgen Trauben aus fünf Lagen: Die Weingärten aus der Ebene, *das Hinterland von Narbonne* sowie die *Ebene der Aude* sorgen für Ausdrucksstärke, Länge am Gaumen und Struktur. Die *Küste des Biterrois* trägt dagegen Opulenz und Frische bei. Die Weinberge *an den Hängen am Orb* sowie *die halbhügeligen Hänge des Hérault* sorgen bei der Komposition des Weins für Vollmundigkeit, geschmeidige Tannine und Frische.

WEINBEREITUNG

Zwei- bis vierwöchige Maischegärung. Bei einem Teil der Cuvée erfolgt der Ausbau mit Holz: 2/3 französische Eiche und 1/3 amerikanische Eiche für mehr Komplexität. Ein kleiner Teil der Cuvée wird durch Thermovinifikation hergestellt, um an Frucht, Rundheit und Geschmeidigkeit zu gewinnen.

VERKOSTUNG

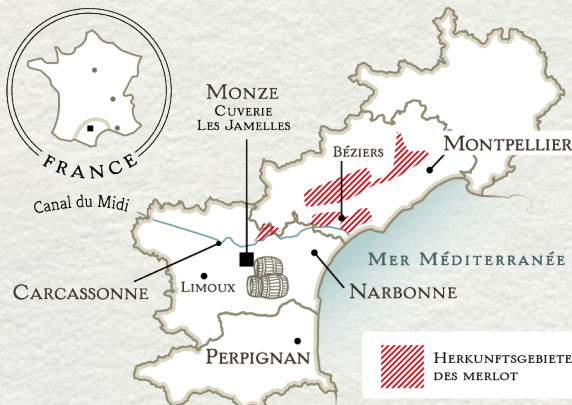
Der Merlot Les Jamelles besitzt eine intensiv-rote Robe und gibt sich ausdrucksstark, vollmundig und lang am Gaumen. Seine Aromen erinnern an reife Früchte (Burlat-Kirschen, Walderdbeeren) sowie an Kirschkuchen und Karamell. Außerdem offenbart er Noten von Zimt, Muskatnuss und sogar Cocktailtomaten. Die Tannine dieses Weins sind samtweich und am Gaumen äußerst angenehm. Ein Merlot, den alle mögen! Ausgewogen und süffig. Oder wie die Briten sagen:

„Appealing*!“

* gut zu trinken

SERVIEREMPFEHLUNG

Serviert werden sollte er bei 17 °C bis 18 °C zu traditioneller oder deftiger Küche: mit Hackfleisch gefüllten Tomaten, Geselchtem mit Linsen, Steak, Hühnchen auf Ratatouille. Catherine Delaunay empfiehlt ihn zu Pissaladière, einer Spezialität aus der Provence, zu Kalbsrouladen mit Champignons und Rahmsoße, zu gegrilltem Hühnchen oder Rinder-Carpaccio.



www.les-jamelles.com

contact@les-jamelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

