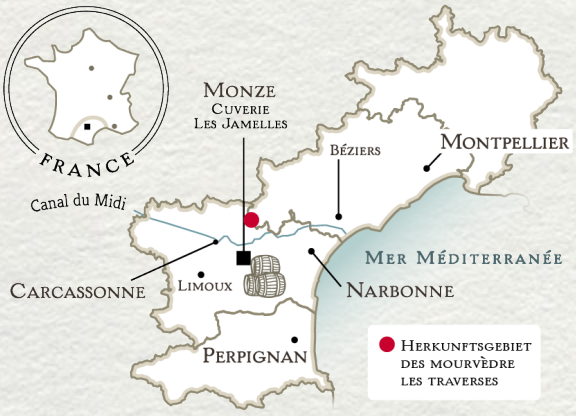
Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

MOURVÈDRE – LES TRAVERSES



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% Mourvèdre

TERROIR(S)

Dieser Mourvèdre wurde mit Rebstöcken erzeugt, die vor über vierzig Jahren *im Osten des Minervois* auf sandigen und kiesigen, gut durchlüfteten, aber relativ armen Kalk-Lehm-Böden gepflanzt wurden, wie sie dieser Rebsorte ganz besonders entsprechen. Feuchte Böden und Südlage erlauben es den Trauben, zu einer optimalen Reife und einer herrlichen Ausgeglichenheit zu finden.

WEINBEREITUNG

Manuelle Weinlese in kleinen Kisten Anfang Oktober bei völliger Reife der Trauben. Die Hälfte der Trauben wird – weder abgebeert noch gemahlen – 15 Tage einer Mazeration ohne Schwefel in Holztanks à 50 hl unterzogen. Anschließend kommt es nach dem Pressen der noch süßen Trauben zur Fermentation. Die andere Hälfte der Trauben wird entrappt und ebenfalls ohne Schwefelzusatz einen Monat lang einer traditionellen Maischegärung in Behältern à 50 hl unterzogen. Schwefel wird lediglich nach der malolaktischen Gärung zum ersten Mal zugesetzt. Ausbau in Fässern à 500 l (dreimaliger Gebrauch) bis zum Sommer.

VERKOSTUNG

Ein Mourvèdre mit Aromen von dunklen Früchten (schwarze Johannisbeeren), von Pflanzen (Pinien) und Gewürzen (Pfeffer, Nelken). Außerordentlich samtweiche Tannine. Ein herrlicher runder Wein!

SERVIEREMPFEHLUNG

Dieser Mourvèdre passt hervorragend zu Lammkeule bzw. Lamm-Karree mit Kräutern oder aber zu provenzalischem Wildragout, zu Roquefort und Stilton. Veganer mögen ihn zu Risotto mit Steinpilzen oder Pfifferlingen, er passt aber auch zu exotischeren Gerichten, wie Lamm-Tajine mit Pflaumen, Rinder-Tataki, Rinder-Yakitori mit Käse oder Gemüse und Teriyaki-Soße. 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