

Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

PINOT GRIS



Bei der Pinot Gris handelt es sich um eine Mutation der Pinot Noir. Ihr Ursprung liegt also in Burgund. Keltern lassen sich aus ihr äußerst feine Weine mit einer großen Kraft am Gaumen. In Frankreich wird die Pinot Gris v. a. in den Weingärten der Vogesen sowie ihren Ausläufern im Elsass angebaut. Man findet sie aber auch in südlicheren Gebieten in der Ebene des Languedoc, wo sie erst kürzlich und nur vereinzelt angepflanzt wurde.

REBSORTE(N)

100% Pinot Gris

TERROIR(S)

Die Trauben für unseren Pinot Gris stammen aus zwei verschiedenen Lagen:

- den Rebbergen *der halbhügeligen Hänge des Hérault*, deren Trauben dem Wein zu seinem öligen, opulenten Charakter verhelfen;
- aus dem ausgetrockneten *Étang de Marseillette*, einem sehr untypischen, im Departement Aude liegenden Terroir. Sein leicht salziger Lehm-Kalk-Boden mit Rollkies sowie seine Frische, die ihm durch umliegende Kanäle und ihn umgebende Pappeln vermittelt wird, führen zu einer außergewöhnlichen phenolischen Reife und verleihen seinen Weinen eine wunderbare Länge.

WEINBEREITUNG

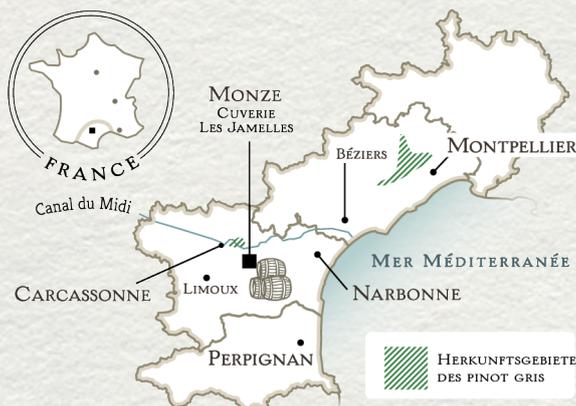
Die Trauben werden am Ende der Nacht geerntet, wenn die Temperaturen noch sehr frisch sind. Durch eine schnelle und leichte Pressung wird ein klarer Saft erzeugt, wobei die Schalen dieser Rebsorte eine leichte Farbe haben. Die Weinbereitung erfolgt bei niedriger Temperatur. Schneller Abstich nach der alkoholischen Gärung.

VERKOSTUNG

Der Pinot Gris Les Jamelles erfreut mit einem fruchtigen, blumigen Bukett. Noten von Rosen, Litschis, Weinbergpfirsichen, Zitronen und Pampelmusen vermischen sich mit Nuancen von weißem Pfeffer und Ingwer. Frischer, runder Eindruck am Gaumen. Das Finale erinnert an Himbeeren.

SERVIEREMPFEHLUNG

Gut gekühlt (10 °C bis 12 °C) zum Aperitif, zu Austern, Tapas oder gebeiztem Lachs genießen. Catherine Delaunay empfiehlt, ihn zu einem Kürbisgratin oder zu Schafs- und Ziegenkäse zu reichen.



www.les-Jamelles.com

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

