Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

PINOT NOIR

Catherine Delaunay und der Pinot Noir stammen beide aus Burgund. Kein Wunder also, dass sie sich gut verstehen! Der Pinot Noir les Jamelles ist außerdem ein besonders ausgewogener Wein, voller Spannung und zugleich rund. Verführerisch!

REBSORTE(N)

100% Pinot Noir

TERROIR(S)

Die Trauben für diesen Wein kommen aus vier Anbaugebieten. *Die halbhügeligen Hänge des Hérault* sowie *die Ausläufer der Pyrenäen* verleihen ihm Vollmundigkeit und Opulenz. Die Weingärten des *oberen Tals der Aude* verhelfen ihm dagegen zu Fruchtigkeit, Typizität und Frische. Seine Länge und Struktur wiederum verdankt der Pinot Noir Les Jamelles der *Ebene der Aude.*

WEINBEREITUNG

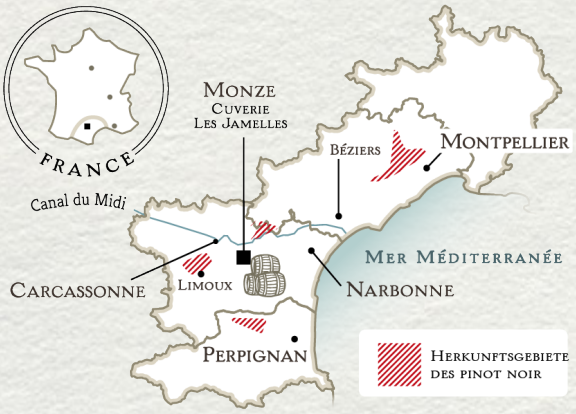
Die kalte Vorgärungsmazeration nimmt einige Tage in Anspruch, die Gärung mit Temperaturkontrolle eine Woche. Anschließend fermentiert der Wein eine weitere Woche im Edelstahltank. Danach erfolgt der sechs- bis neunmonatige Ausbau der Cuvée mit leicht getoastetem Holz.

VERKOSTUNG

Der Pinot Noir Les Jamelles überzeugt mit einem wunderbaren Rubinrot. Die Nase erfreut er mit Aromen von schwarzen und roten Beeren sowie einem Hauch Waldboden und Vanille. Im Mund offenbart sich eine schöne Komplexität. Ein ausdrucksstarker, lange nachhallender, öliger Wein mit Aromen von zerkleinerten roten Früchten (Himbeeren, Kirschen) und Pflaumen. Seine geschmeidigen Tannine umspielen den Gaumen. In dem von Catherine Delaunay kreierten Wein spiegeln sich ganz deutlich ihre Wurzeln. So hält er mit seinen Aromen von kleinen roten Früchten, seinen umhüllenden Tanninen und seinem Hauch Mineralität, die ihm zu einer schönen Frische verhilft, völlig seiner Rebsorte und Burgund die Treue. Ein herrlich ausgeglichenes Tröpfchen!

SERVIEREMPFEHLUNG

Serviert werden sollte es bei 17 °C. Herrlich schmeckt der Wein zu Wurstwaren, zu hellem Fleisch (Geflügel in Rahmsoße) und leichtem Käse. Catherine Delaunay empfiehlt in außerdem ganz besonders zu Bœuf bourguignon, Ossobuco, Huhn „Gaston Gérard" mit Dijonsenf oder zu einer Tarte mit Pfirsichen.



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