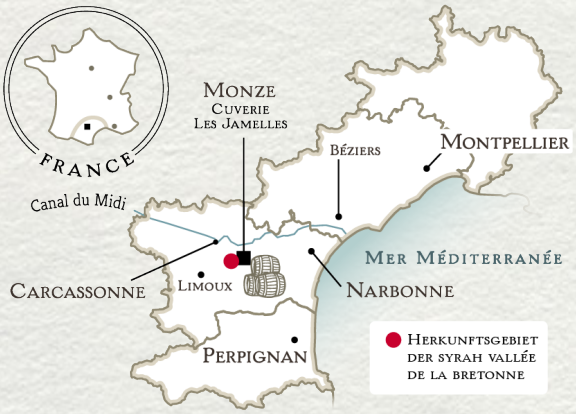
Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

SYRAH – VALLÉE DE LA BRETONNE



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% Syrah

TERROIR(S)

Die Parzelle, aus der dieser Syrah stammt, befindet sich im Nordwesten der Corbières *am Fuße des Alaric-Gebirges*. Es handelt sich dabei um eine leichte Südlage am Flüsschen Bretonne, deren Alluvialböden und deren Kalkböden mit Kies dem Wein seine Kraft und Mineralität verleihen.

WEINBEREITUNG

Manuelle Weinlese in kleinen Kisten Ende September bei völliger Reife der Trauben
(Spätlese). Trauben-Selektion und Abtrennung am Rütteltisch. Bei der Hälfte der Trauben kommt es einen Monat lang in Holzbehältern à 50 hl zu einer traditionellen Maischegärung ohne Schwefelzusatz sowie anschließend bis zum Sommer zum Ausbau in Holzbehältern à 53 hl. Die andere Hälfte der Trauben wird nur zehn Tage lang einer Maischegärung unterzogen und heiß abgestochen, bevor es zu einem siebenmonatigen Ausbau in
Eichenfässern (ein- oder zweimaliger Gebrauch) kommt. Schwefel wird lediglich nach der
malolaktischen Gärung zum ersten Mal zugesetzt.

VERKOSTUNG

Dieser Syrah zeichnet sich durch seine edle Feinheit, seine Eleganz und eine herrliche Länge am Gaumen aus. Er bietet sowohl fruchtige Aromen (schwarze Johannisbeeren) als auch würzige (Lakritze) und schön blumige Noten (Veilchen, Rosen, Lilien). In der Nase verbinden sich Noten von frischem Eichenholz mit einem leichten Vanilleduft. Ein sehr eleganter Wein!

SERVIEREMPFEHLUNG

Dieser Syrah passt hervorragend zu gebratener Ente mit schwarzen Oliven und Steinpilzen, zu gegrilltem Steak in Pfeffersoße oder während des Desserts zu Moelleux au chocolat. Wer es gerne vegan mag, kann diesen Wein auch zu Auberginen-Kaviar, zu Bruschetta mit Tomaten und Basilikum oder zu einem Gemüsecurry trinken. Liebhaber internationaler Küche genießen ihn auch zu Thunfisch-Tartar oder gefüllten Weinblättern. 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