Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

CABERNET – MERLOT

CÉPAGE(S)

60% Cabernet Sauvignon – 40% Merlot

TERROIR(S)

Les raisins proviennent principalement de deux terroirs : les *contreforts de la Montagne Noire,* au nord de Carcassonne, qui apportent fraîcheur et notes d'épices au vin, et la *plaine de l'Aude* qui apporte longueur et structure.

VINIFICATION

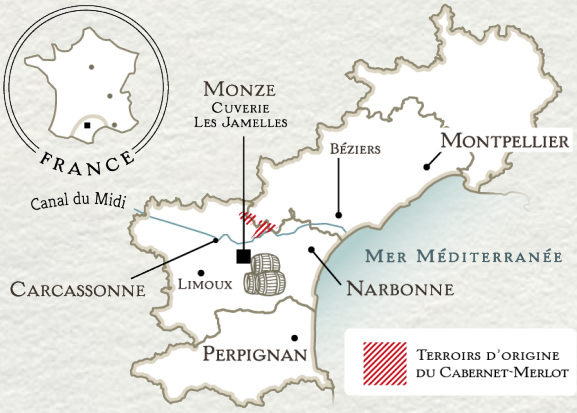
Les vendanges ont lieu à parfaite maturité, début octobre. La fermentation alcoolique se produit en cuves thermo-régulées et est suivie d'une longue macération de 2 à 3 semaines. Arrivent ensuite le décuvage et le pressurage : on conserve uniquement le jus de goutte et le jus de la première pressée. La fermentation malolactique se fait en cuve et la clarification du moût se fait lentement avec le froid de l'hiver jusqu'en février. Le vin est ensuite entonné et élevé pendant de longs mois. Catherine Delaunay sélectionne les meilleures barriques pour définir l'assemblage de ce Cabernet-Merlot Sélection Spéciale.

DÉGUSTATION

D'une robe pourpre, ce Cabernet-Merlot Les Jamelles offre un nez intense et complexe de framboise et de cassis bien mûrs, de tomate confite, de poivre rose et de café. En bouche, ses tanins veloutés tapissent le palais voluptueusement. Il est rond, charnu, d'une belle puissance et d'une impeccable maturité.

METS & VIN

Servi à 16 °-17 °C, avec une côte de boeuf ou une entrecôte, un magret de canard ou une terrine de lapin ou de sanglier. Catherine aime particulièrement l'associer à un carré de veau aux girolles ou une canette rôtie aux navets et raisins.



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