

# Les Jamelles

JGP Pays d'Oc

## CABERNET SAUVIGNON



Riche, épicié, complexe, avec de la personnalité... On retrouve dans ce Cabernet Sauvignon les traits de caractère de ce grand cépage associés à d'intéressantes notes liées à ses différents terroirs d'origine.

### CÉPAGE(S)

100% Cabernet Sauvignon

### TERROIR(S)

Les raisins proviennent de quatre terroirs rigoureusement sélectionnés : *l'arrière-pays narbonnais* qui apporte richesse et opulence au vin ; la *plaine de l'Aude* qui apporte longueur et structure ; les *coteaux de l'Orb* qui apportent des tannins veloutés, de la richesse et de la complexité ; et enfin *l'ouest-audois*, sous influence océanique, qui apporte de la fraîcheur. Subtilement assemblées, les cuvées issues de ces quatre terroirs offrent un vin élégant et complexe, avec un joli velouté et une belle longueur en bouche.

### VINIFICATION

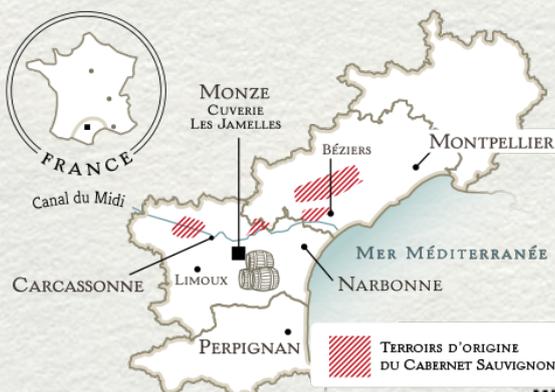
Les raisins sont entièrement égrappés. La macération est longue, avec un contrôle des températures et de nombreux remontages. Après la fermentation malolactique, l'élevage en cuve dure environ 6 mois. Une petite partie de la cuvée est élevée en fûts de chêne.

### DÉGUSTATION

D'une belle couleur rouge sombre, le Cabernet-Sauvignon Les Jamelles dévoile des arômes de fruits rouges (cassis, fraise), associés à une légère note végétale tout en fraîcheur (poivre vert, caractéristique du cépage) et à des parfums épiciés (cannelle, menthe, miel). Sa finale est subtilement boisée (sur des arômes de cèdre, chêne, noix). Les tannins sont souples et soyeux.

### METS & VIN

Servir à 17 - 18°C avec la cuisine traditionnelle : hachis parmentier, gratin, pot-au-feu, grillade, carré d'agneau. Catherine Delaunay le recommande tout particulièrement avec un cassoulet, plat emblématique du Languedoc.



[www.les-jamelles.com](http://www.les-jamelles.com)

[contact@les-jamelles.com](mailto:contact@les-jamelles.com) · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

