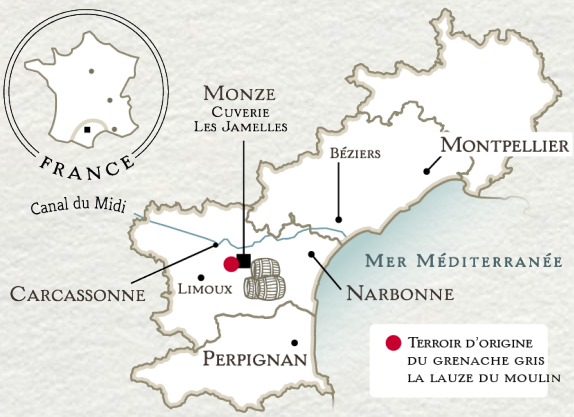
Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

GRENACHE GRIS LA LAUZE DU MOULIN



Les Jamelles s'illustrent dans la sélection de terroirs uniques avec la gamme « Sélection Parcellaire ». Quatre vins d'exception résultant d'une subtile alchimie entre un terroir, une vigne, un cépage et la main de l'Homme.

CÉPAGE(S)

100% Grenache Gris

TERROIR(S)

Ce vin provient d'une de nos propres parcelles, située au nord-ouest des Corbières, sur le piedmont de la Montagne d'Alaric. Conduite en taille gobelet et palissée, la vigne est exposée sur un léger coteau sud. Ses sols argilo-calcaires graveleux apportent au vin richesse aromatique et finesse.

VINIFICATION

Le Grenache Gris est un cépage confidentiel dans le Languedoc qui a la particularité de produire des raisins d'une teinte légèrement rosée. Lors de la vinification, il faudra donc éviter le passage de la couleur de la pellicule dans le jus.

Vendange manuelle en petites caisses. Les raisins sont ensuite déposés en grappes entières, sans foulage, dans le pressoir pneumatique. Ceci permet de préserver un maximum l'acidité en évitant la dissolution du potassium présent dans les peaux. L'ajout de SO2 est très faible car pas nécessaire : ce procédé permet de dissoudre très peu d'oxygène. Le moût est ensuite débourbé au froid, à basse température. La fermentation alcoolique intervient en cuve à basse température (14 / 15°C) et se termine dans des demi-muids de plusieurs vins. Pas de fermentation malo lactique pour protéger la fraicheur aromatique. Elevage sur lies fines, jusqu'à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Avec sa robe d'un or vert pâle, ce Grenache Gris dévoile un nez très fruité, sur des notes de mandarine, fleur d'oranger, avec une pointe de noisette. En bouche, il offre une superbe vivacité et une remarquable longueur, sur des notes d'agrumes.

METS & VIN

Ce Grenache Gris sera idéal en apéritif, ou avec un poisson cru à la polynésienne (marinade à base de mangue, citron et autres fruits exotiques) ou un poisson tout simplement grillé. Catherine Delaunay le recommande aussi avec une salade de poivrons (éventuellement avec des anchois de Collioure), une pissaladière ou des couteaux à la plancha.

www.les-Jamelles.com

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