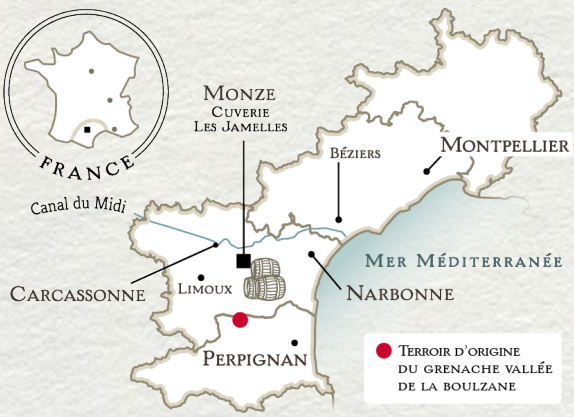
Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

GRENACHE NOIR – VALLÉE DE LA BOULZANE



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 Noir

TERROIR(S)

Ce Grenache est issu d'une parcelle située près de la Boulzane, ruisseau affluent de l'Agly, dans le Haut-Roussillon. Plantées sur des sols constitués de schistes noirs caillouteux, les vignes, âgées de plus de 80 ans, doivent s'enraciner profondément pour produire seulement quelques grappes incroyablement concentrées. La sécheresse et l'altitude de 320 m permettent de maintenir une certaine acidité.

VINIFICATION

Vendange à la main, à maturité complète des raisins, fin septembre. Egrappage à 100%. Vinification classique avec 2 remontages par jour et macération longue sur marc. Elevage en cuve bois de 53hl.

DÉGUSTATION

Ce Grenache Les Jamelles, avec ses arômes fruités, ses notes végétales (gentiane, racine de guimauve) et empyreumatiques (caramel) offre une bouche ample, associant à la fois salinité et sucrosité et de beaux tanins poivrés. Une expression pure et un peu sauvage de ce cépage !

METS & VIN

Ce Grenache pourra accompagner un pigeon ou des cailles rôties aux oignons grelots et raisins, un osso bucco ou une côte de veau rôtie, un beau plateau de fromages de chèvre et brebis. Les vegan pourront l'associer avec un cappuccino de champignons ou des légumes au crumble de tofu fumé. Pour des accords plus exotiques, à tester avec un poulet tandoori au riz et épices ou un canard laqué. Servir chambré à 16°-18°C. Il est possible de carafer le vin 1/2 heure à 1 heure avant le service.

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