

# Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

## GRENACHE ROUGE



Le grenache est un cépage qui donne le meilleur de lui-même quand il est cultivé dans les régions chaudes et méditerranéennes. Notre Grenache est rond et fruité avec une belle longueur en bouche. C'est un vin plaisant, agréable, parfait pour les repas informels.

### CÉPAGE(S)

100% Grenache

### TERROIR(S)

Ce Grenache est issu de quatre zones rigoureusement sélectionnées : les *contreforts des Pyrénées*, en altitude, apportent de la richesse au vin; la *montagne d'Alaric*, au nord des Corbières, apporte rondeur et complexité ; la *plaine de l'Aude* apporte longueur et structure ; les *micoteaux héraultais*, sous influence méditerranéenne, favorisent la maturité des raisins et donnent de la chaleur et de l'opulence. Subtilement assemblées, les cuvées issues de ces quatre terroirs offrent un vin bien équilibré entre richesse et fraîcheur.

### VINIFICATION

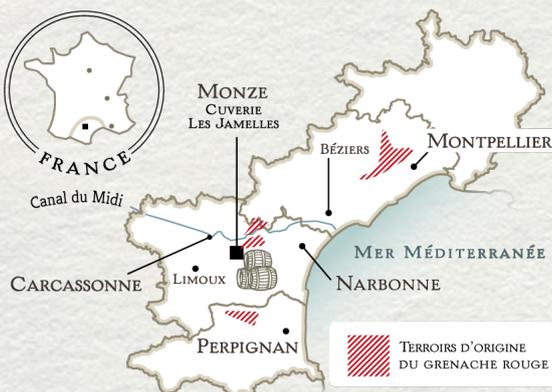
Les raisins, récoltés à parfaite maturité, sont totalement égrappés. Une petite proportion est cependant mise en cuve en vendange entière afin de garder un beau fruit croquant, et macère pendant plusieurs mois, à température contrôlée et avec des remontages réguliers. Le vin est ensuite élevé pour partie sous bois et pour partie en cuve de manière à garder beaucoup de fruit. Son élevage dure 7 à 9 mois.

### DÉGUSTATION

D'une couleur pourpre avec des reflets vifs, le Grenache Les Jamelles possède un nez intense de fruits rouges (framboise) et des notes d'épices douces (cardamome). Sa bouche, très riche, est très équilibrée, toute en rondeur et offre des arômes de coulis de petits fruits frais (framboise, fraise, myrtille). Des nuances d'épices (poivre frais) apportent une belle fraîcheur à l'ensemble.

### METS & VIN

Servi à 17-18 ° C, ce Grenache peut être facilement servi avec une terrine, la cuisine méditerranéenne, une viande grillée (agneau) ou une viande en sauce. Il s'associera également à un dessert à base de fruits rouges. Catherine Delaunay suggère une fleur de courgette farcie ou une feuille de vigne farcie, servie avec de l'agneau et du riz. Ou encore une assiette de fromages de chèvre et brebis, et en dessert, une salade de fruits rouges, melon et pêche de vigne.



[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

