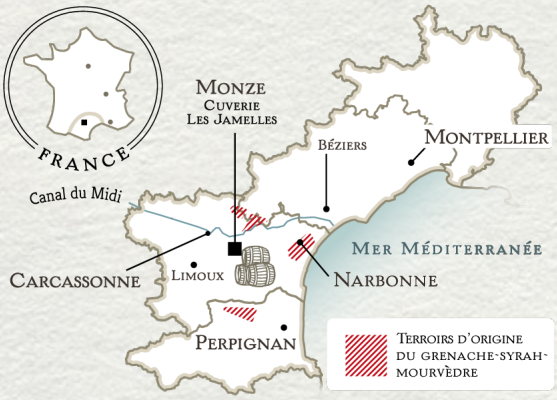
Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

GRENACHE – SYRAH – MOURVÈDRE



CÉPAGE(S)

40% Grenache – 35% Syrah – 25% Mourvèdre

TERROIR(S)

Les raisins proviennent de plusieurs terroirs, chacun apportant ses spécificités à l'assemblage final : la longueur et la structure (vignes de la *plaine de l'Aude*), la fraîcheur et les notes épicées (les *contreforts des Pyrénées* et de la *Montagne Noire*), la richesse (*Etang de Bages*, sur le littoral, près de Narbonne).

VINIFICATION

Une partie du Grenache, de la Syrah et parfois du Mourvèdre sont récoltés à la main afin de permettre une macération en vendange entière. Après une longue macération, la fermentation alcoolique a lieu avant pressurage. Le reste de la Syrah, du Grenache et du Mourvèdre sont fermentés en cuve à température contrôlée puis subissent une longue macération de 2 à 3 semaines. Au moment du pressurage, seuls les jus de goutte et le jus de première pressée sont conservés. La fermentation malolactique se produit en cuve puis le vin est entonné en février avant un élevage de longs mois en fûts. Une partie des Grenache est conservée en cuve pour garder beaucoup de fruit. Catherine Delaunay sélectionne ensuite les meilleures barriques pour définir son assemblage, qui reposera quelques semaines après la mise en bouteilles.

DÉGUSTATION

Avec sa belle couleur rouge profond, ce vin offre des arômes complexes et très intenses de framboise écrasée et de zeste d'orange, soulignés par des notes de réglisse et de cacao.

METS & VIN

Servir à 17°C avec un gigot d'agneau aux herbes, un gibier ou un plateau de fromage. Catherine Delaunay suggère de l'accompagner avec un filet mignon de porc aux figues ou une épaule d'agneau confite.

www.les-Jamelles.com

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