

# Les Jamelles

JGP Pays d'Oc

**MALBEC**



Cépage principal de l'appellation Cahors, le Malbec est présent dans le Bordelais. Il est également planté en Argentine et il connaît un véritable engouement mondial. Il est précoce et donne un vin très fruité, parfumé, coloré, riche en tanins et apte au vieillissement. Ce cépage assez capricieux nécessite une maturité optimale et exprime tout son potentiel sur des terrains maigres.

## CÉPAGE(S)

100% Malbec

## TERROIR(S)

Le Malbec est peu présent dans le Languedoc. Nous avons toutefois découvert des terroirs très différents dont les ceps de 30 ans produisent de petits rendements très qualitatifs. Ces parcelles sont situées :

- sur les *coteaux de l'Orb*, dans l'Hérault, sur des terres très chaudes de galets roulés. Les raisins donnent profondeur et couleur au vin.
- sur les sols frais et profonds dans *l'Ouest audois*. Les raisins aux arômes de petits fruits rouges acidulés apportent leur finesse et leur fraîcheur.
- dans *l'étang de Marseille* : le sol argilo calcaire, légèrement salé avec des galets roulés, associé à la fraîcheur obtenue par les canaux et les peupliers qui le bordent, permet d'atteindre une maturité phénolique exceptionnelle et donne aux vins une belle longueur.

## VINIFICATION

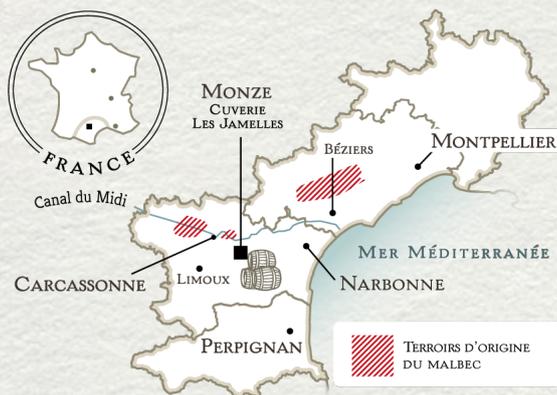
Les vendanges sont faites alors que les raisins sont à maturité optimale. Ils sont ensuite vinifiés en cuves béton avec maîtrise des températures. La macération traditionnelle dure de 2 à 3 semaines puis, après pressurage, l'élevage sous bois commence afin d'apporter de la complexité au vin.

## DÉGUSTATION

Avec sa couleur rubis aux reflets rouges, le Malbec Les Jamelles est un vin puissant, au nez épice et réglissé et aux notes de fruits rouges et noirs. La bouche est souple tout en étant bien structurée, avec des arômes de fruits, des notes épicées persistantes et des tanins fins qui apportent une élégante longueur.

## METS & VIN

Servi à 16°C, ce vin est idéal avec la cuisine méditerranéenne (ratatouille), un couscous, un tajine, une viande rouge grillée, la cuisine épicée ou relevée, mais aussi tout simplement sur un plateau de charcuterie et de fromages ou pour accompagner un dessert au chocolat ! Cépage emblématique de l'Argentine, Catherine Delaunay recommande de l'associer à un steak Angus ou argentin, accompagné de sa sauce au poivre.



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



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

