

# Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

MERLOT BIO



Notre parfaite connaissance des terroirs du Languedoc et les relations durables établies avec certains de nos vignerons-partenaires nous permettent de proposer ce Merlot produit selon le strict cahier des charges de l'agriculture biologique.

## CÉPAGE(S)

100% Merlot

## TERROIR(S)

Les raisins ont été cultivés dans les vignobles situés sur les *coteaux du Gard* (sols de galets, climat tempéré par la proximité de la mer), et du *littoral biterrois* (sols argilo-calcaires, climat chaud méditerranéen). La taille et le rendement sont maîtrisés, ceux-ci étant réduits de 30% environ par rapport à une viticulture conventionnelle.

## VINIFICATION

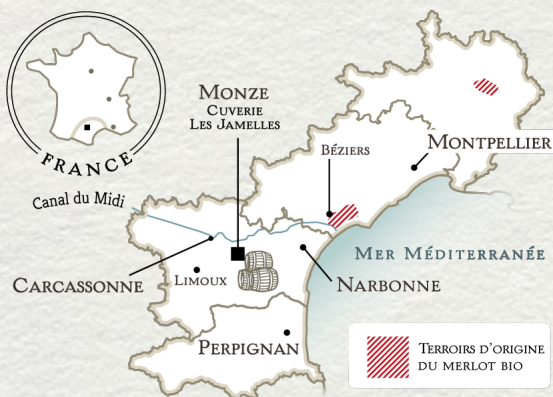
Les raisins sont récoltés à parfaite maturité, tôt le matin. Egrappés, ils macèrent ensuite de 15 jours à 3 semaines en cuve. La fermentation alcoolique a lieu avec contrôle des températures. Les remontages sont réguliers. La fermentation malolactique se passe en cuve.

## DÉGUSTATION

D'une très belle couleur rouge profond, presque noire, le Merlot bio Les Jamelles est complexe et rond. Les arômes sont intenses, mélange de fruits noirs écrasés (mûre, coulis de cassis), de notes fumées (tourbe) et d'épices (cannelle). Long en bouche, velouté, il est parfaitement équilibré.

## METS & VIN

Servir à 17°C avec les fromages, une viande rouge grillée, une pizza et la charcuterie. Catherine Delaunay suggère de l'accompagner avec un poulet fermier rôti ou avec des tomates farcies. Les vegan pourront l'associer à un risotto aux poivrons rouges.



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



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

