

Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

MERLOT



Valeur sûre de la gamme Les Jamelles, le Merlot est un vin fruité, rond, complexe et élégant. Il s'accorde à toutes les cuisines.

CÉPAGE(S)

100% Merlot

TERROIR(S)

Pour obtenir un vin parfaitement équilibré et typique de son cépage, les raisins proviennent de cinq terroirs : les vignobles de plaine, ceux de *l'arrière-pays narbonnais* et de *la plaine de l'Aude* apporteront richesse, longueur et structure; celui du *littoral biterrois*, opulence et fraîcheur ; les vignes situées sur les *coteaux de l'Orb* et les *mi-coteaux héraultais* apporteront de la rondeur, des tannins veloutés et de la fraîcheur à l'assemblage final.

VINIFICATION

La macération dure de 2 à 4 semaines. Une partie de la cuvée est élevée sous bois : 2/3 sous chêne français et 1/3 sous chêne américain, pour gagner en complexité. Une petite partie de la cuvée est élaborée en thermovinification pour gagner en fruit, rondeur et souplesse.

DÉGUSTATION

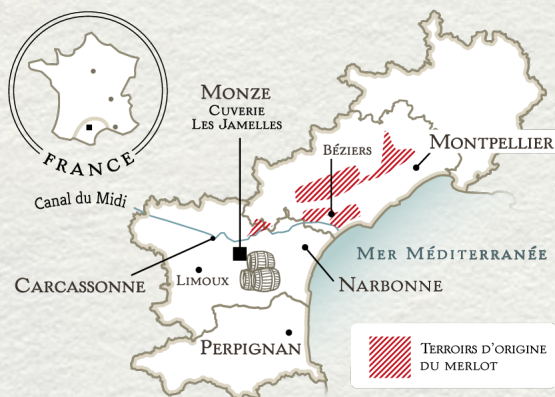
D'une couleur soutenue, le Merlot Les Jamelles est riche, long et rond. Il a des saveurs de fruits mûrs (cerise Burlat, fraise des bois), ainsi que des parfums de clafoutis et caramel. Des notes de cannelle, de noix de muscade et même de tomate cerise sont aussi bien présentes. Les tannins sont soyeux et agréables en bouche. Ce Merlot fait l'unanimité des convives ! Il est bien équilibré et facile à boire. « *Appealing** ! »

disent les anglo-saxons.

**gouleyant*

METS & VIN

Servir à 17 - 18°C avec la cuisine traditionnelle ou épicée : tomates farcies, petit salé aux lentilles, steak, poulet à la ratatouille. Catherine Delaunay recommande de le servir avec une spécialité provençale, la pissaladière, ou avec une paupiette de veau aux champignons et à la crème, un poulet grillé au four ou un carpaccio de bœuf.



www.les-jamelles.com



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

