

# Les Jamelles

I.G.P. Pays d'Oc

## MOURVÈDRE



Probablement d'origine espagnole, le Mourvèdre a migré vers les côtes françaises au Moyen-Âge, où il a trouvé un climat favorable à son épanouissement. C'est un très grand cépage méridional exclusivement cultivé sur le littoral de la côte méditerranéenne, de Perpignan à Fréjus, où il produit certains des plus beaux vins de la région. Il nécessite ensoleillement, chaleur et proximité de la mer pour donner le meilleur. Le Mourvèdre est avant tout un cépage exigeant et de culture délicate.

Vinifié en rouge, il permet d'obtenir des vins colorés de très grande qualité, aromatiques, épicés et structurés, aptes au vieillissement.

Vinifié en rosé, il donne des vins structurés et complexes.

### CÉPAGE(S)

100% Mourvèdre

### TERROIR(S)

Le Mourvèdre est issu de plusieurs terroirs rigoureusement sélectionnés :

- nous avons trouvé de très belles vignes âgées de 15 à 30 ans en coteaux, à une altitude de 50m au-dessus de la mer, sur la côte méditerranéenne vers Narbonne, près de l'Etang de Bages. Le sol calcaire et alluvionnaire donne des raisins riches, avec une certaine fraîcheur.
- les secteurs près des *contreforts de la Montagne Noire* et les *Corbières centrales* apportent des notes typiques de garrigue et d'épices au vin,
- les *mi-coteaux héraultais* apportent quant à eux richesse et opulence.

### VINIFICATION

¾ des raisins subissent une très longue macération de plus de 3 semaines, jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. Les raisins restants sont vinifiés en macération carbonique (raisins entiers). Une toute petite proportion est élevée en fûts de chêne.

### DÉGUSTATION

D'une belle couleur rouge intense avec des nuances pourpres, le Mourvèdre Les Jamelles a une première saveur très fruitée avec des parfums de fraise, de pêche et de raisin de Corinthe. Il a des senteurs épicées évoquant la garrigue, des notes de pâte d'amande, miel, lavande, thym et laurier, ainsi qu'une touche de viande rôtie. En bouche, il est étonnamment long et gras avec des tannins bien équilibrés. La finale presque sucrée donne une impression de douceur et de velours. Les notes épicées et de garrigue sont présentes de l'attaque jusqu'en fin de bouche. C'est un vin qui a énormément de caractère et de puissance.

### METS & VIN

Servir à 18°C. Catherine Delaunay aime associer le Mourvèdre avec un tajine d'agneau, un steak au poivre, un gibier, une moussaka ou parmigiana. Il ira également à ravir avec du fromage, en particulier de chèvre.



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

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

