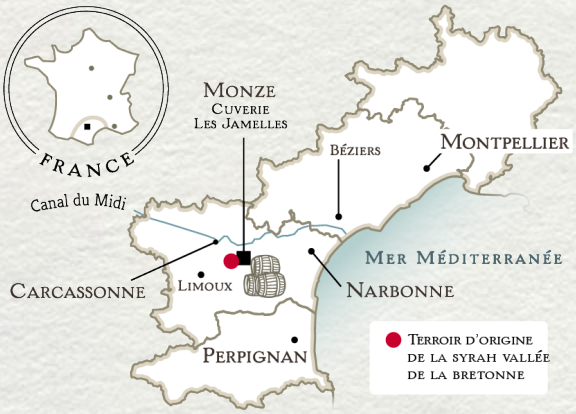
Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

SYRAH – VALLÉE DE LA BRETONNE



Les Jamelles s'illustrent dans la sélection de terroirs uniques avec la gamme « Sélection Parcellaire ». Quatre vins d'exception résultant d'une subtile alchimie entre un terroir, une vigne, un cépage et la main de l'Homme.

CÉPAGE(S)

100% Syrah

TERROIR(S)

La parcelle dont est issue cette Syrah est située au nord-ouest des Corbières, sur le *piémont de la Montagne d'Alaric*. Exposée sur un léger coteau sud, elle longe le ruisseau de la Bretonne. Ses sols, composés d'alluvions et de sols caillouteux calcaires, apportent au vin de la puissance et une certaine minéralité.

VINIFICATION

Vendange manuelle en petites caisses fin septembre, lorsque les raisins sont à maturité complète (terroir tardif). Les raisins sont triés sur table vibrante et égrappés. 50% subissent une macération traditionnelle en cuve bois de 50hl sans soufre pendant un mois et sont ensuite élevés en cuve bois de 53hl jusqu'à l'été. Les 50% restants ont une phase de macération plus courte (10 jours), sont décuvés à chaud, entonnés puis élevés pendant 7 mois dans des fûts de chêne d'1 et 2 vins. Le premier apport de soufre a lieu seulement après la fermentation malolactique.

DÉGUSTATION

Cette Syrah se distingue par sa finesse, son élégance et sa longueur en bouche.

Elle offre à la fois des arômes fruités (cassis), épicés (réglisse) et de belles notes florales (violette, rose, lys). Le boisé est délicatement vanillé avec des senteurs de chêne frais. Une expression très élégante de ce cépage !

METS & VIN

Cette Syrah s'associera à merveille à un canard rôti aux cèpes et olives noires ou encore une entrecôte grillée, accompagnée d'une sauce au poivre; en dessert, à un moelleux ou fondant au chocolat. Pour les vegan, testez l'association avec un caviar d'aubergine, une bruschetta de tomates cerises et basilic ou un curry de légumes. Et une suggestion d'accord plus exotique : un tartare de thon ou des feuilles de vigne farcies. Servir chambré à 16°-18°C. Il est possible de carafer le vin 1/2 heure à 1 heure avant le service.

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