Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

SYRAH

La Syrah, cépage d'origine rhodanienne devenu très populaire à l'international, s'exprime parfaitement dans la région Languedoc. C'est un vin riche et puissant, alliant des arômes de fruits rouges, une touche mentholée, avec une finale fraîche de sous-bois.

CÉPAGE(S)

100% Syrah

TERROIR(S)

Les raisins utilisés pour produire la Syrah Les Jamelles proviennent de quatre terroirs bien identifiés : les *coteaux de l'Orb* qui apportent complexité et richesse, tandis que le terroir du *piémont de la Montagne d'Alaric*, au nord des Corbières, apporte de la rondeur et de la complexité ; le sol argileux des *Corbières centrales* apporte complexité et épice aux vins, grâce à l'enracinement profond des vignes. Enfin, les *contreforts de la Montagne Noire* apportent fraîcheur et richesse.

VINIFICATION

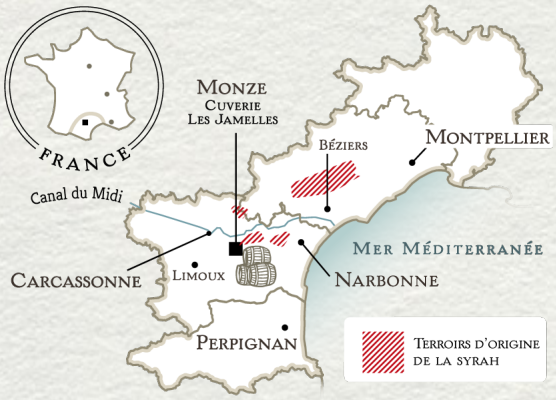
La majeure partie de la cuvée est issue de la méthode utilisée traditionnellement dans le sud de la France et appelée « la cocotte » : en fin de fermentation alcoolique, on complète la cuve pour immerger complètement le marc. Ceci permet une extraction lente et douce des tanins et de la couleur, donnant des vins avec de beaux tanins veloutés et une belle concentration. L'élevage d'une partie de la cuvée se fait sous bois, apportant une touche épicée qui s'accorde particulièrement bien avec la Syrah.

DÉGUSTATION

D'une couleur très foncée, la Syrah Les Jamelles a un aspect assez sirupeux. Ses arômes de fruits sauvages (framboise, groseille, cassis) et floraux (violette) s'allient aux saveurs d'épices, de vanille et de cannelle, avec une touche de menthe. C'est un vin très riche en bouche, gras, avec une certaine minéralité ainsi qu'une finale longue et soyeuse, d'une rare complexité. Belle note persistante de réglisse en finale.

METS & VIN

Servir à 17°C avec la cuisine méditerranéenne, un plat épicé, une viande en sauce, un gibier ou de la charcuterie. Catherine Delaunay recommande tout particulièrement de l'accompagner de tapas espagnoles, d'un tajine d'agneau aux pruneaux ou d'un travers de porc avec sa sauce tomates au piment d'Espelette.



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