

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



CE CÉPAGE NOIR, ORIGINAIRE D'ARAGON, FUT INTRODUIT EN FRANCE AU XII^{ÈME} SIÈCLE ET COUVRE AUJOURD'HUI 100 000 HECTARES, CONCENTRÉS SUR 3 RÉGIONS MÉRIDIONALES : LE LANGUEDOC-ROUSSILLON, LA PROVENCE ET, À MOINDRE ÉCHELLE, LA CORSE. C'EST UN CÉPAGE PASSIONNANT TANT SA QUALITÉ PEUT VARIER SELON SON RENDEMENT, L'ÂGE DE LA VIGNE ET LA VINIFICATION. RAREMENT EXPRIMÉ EN MONO-CÉPAGE, JE VOUS PROPOSE UN VIN RICHE ET COMPLEXE.

Catherine Delauray

VINS ROUGES ÉPICÉS
DÉCOUVERTES



CARIGNAN

PAYS D'OC



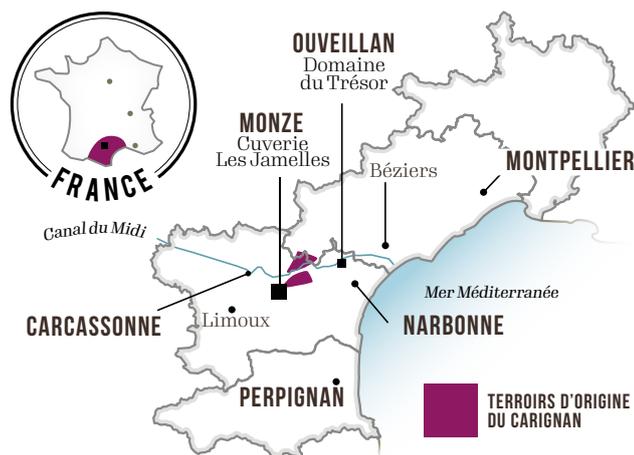
CÉPAGE

100% Carignan



TERROIR(S)

Notre Carignan provient de différentes parcelles, dont certaines de très vieilles vignes, aux rendements faibles. Plantées à la méthode languedocienne, ces vignes sont cultivées en partie dans la plaine de l'Aude et dans le Minervois, sur des terrasses d'alluvions et de galets, qui apportent longueur et structure au vin, et sur le piémont de la montagne d'Alaric, au nord du massif des Corbières, qui apporte rondeur et complexité.



- ISSU DE 2 TERROIRS AU COEUR DU MINERVOIS ET CORBIÈRES : SOLS ARGILLO-CALCAIRES ET FORT ENSOLEILLEMENT QUI AMÈNENT LONGUEUR, STRUCTURE ET RONDEUR
- VIEILLES VIGNES AU FAIBLE RENDEMENT : STRUCTURE ET COMPLEXITÉ
- CÉPAGE RÉPUTÉ POUR SA RICHESSE ET GÉNÉROSITÉ AROMATIQUE

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



« Le Carignan
Les Jamelles
s'exprime tout
en richesse et
générosité »



VINIFICATION

Les raisins sont ramassés pour partie à la main en petites caquettes et vidés dans une cuve préalablement saturée en gaz carbonique. Une macération carbonique de 10 à 15 jours est réalisée pour développer des arômes jeunes et typés. Cette méthode permet de favoriser l'expression de tanins de qualité, ronds et fins. L'autre partie est récoltée plus traditionnellement et à pleine maturité, pour une vinification languedocienne traditionnelle. L'élevage sous bois de 8 à 10 mois commence dès la fin du pressurage de manière à apporter de la rondeur et de la complexité au vin.



DÉGUSTATION

Avec sa belle robe noire aux légers reflets violets, le Carignan Les Jamelles a des notes de pruneau, de cassis, de fraise des bois et de cerise noire, ainsi que des notes épicées (poivre gris). Il a une attaque souple et aromatique, en harmonie avec les notes révélées au nez. Ses tanins sont élégants. Sa chair est le reflet d'une maturité optimale et d'un rendement maîtrisé.



METS & VIN

Servir à 18°C.

Accompagne parfaitement les viandes (agneau, canard, viandes rouges), les plats relevés et épicés, les légumes grillés, des fromages ou des desserts au chocolat.



WWW.LES-JAMELLES.COM

contact@les-jamelles.com - 1 Route des Corbières - 11800 Monze - France