

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



LE GRENACHE EST UN CÉPAGE QUI DONNE LE MEILLEUR DE LUI-MÊME QUAND IL EST CULTIVÉ DANS LES RÉGIONS CHAUDES ET MÉDITERRANÉENNES. NOTRE GRENACHE EST ROND ET FRUITÉ AVEC UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE. C'EST UN VIN PLAISANT, AGRÉABLE ET TOUT EN ÉQUILIBRE !

Catherine Delaunay

VINS ROUGES FRUITÉS
DÉCOUVERTES



GRENACHE

PAYS D'OC



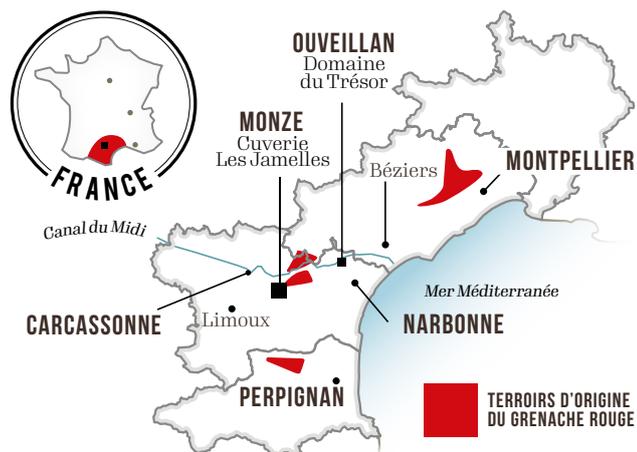
CÉPAGE

100% Grenache



TERROIR(S)

Ce Grenache est issu de quatre zones rigoureusement sélectionnées : les contreforts des Pyrénées, en altitude, apportent de la richesse au vin; la montagne d'Alaric, au nord des Corbières, apporte rondeur et complexité ; la plaine de l'Aude apporte longueur et structure ; les mi-coteaux héraultais, sous influence méditerranéenne, favorisent la maturité des raisins et donnent de la chaleur et de l'opulence. Subtilement assemblées, les cuvées issues de ces quatre terroirs offrent un vin bien équilibré entre richesse et fraîcheur.



- RICHESSE ET COMPLEXITÉ : SÉLECTION DE 4 TERROIRS
- CLIMAT MÉDITERRANÉEN, TEMPÉRÉ PAR L'ALTITUDE (PYRÉNÉES ET ALARIC) ET LES INFLUENCES MARITIMES (PLAINE DE L'AUDE ET COTEAUX DE L'HÉRAULT) : RONDEUR, STRUCTURE, FRAÎCHEUR ET OPULENCE

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



« Le Grenache
Les Jamelles,
un vin aux accents
méditerranéens ! »



VINIFICATION

Les raisins, récoltés à parfaite maturité, sont totalement égrappés. La fermentation s'effectue à température contrôlée (relativement basse : 22 / 23 °C pour maximiser le fruit) et avec des remontages réguliers. Le vin est ensuite mis en cuve plusieurs semaines selon la méthode dite « en cocotte », à l'abri de l'air. Le vin est ensuite élevé pour partie sous bois et pour partie en cuve de manière à garder beaucoup de fruit. Son élevage dure 7 à 9 mois.



DÉGUSTATION

D'une couleur pourpre avec des reflets vifs, le Grenache Les Jamelles possède un nez intense de fruits rouges (framboise) et des notes d'épices douces (cardamome). Sa bouche, très riche, est très équilibrée, toute en rondeur et offre des arômes de coulis de petits fruits frais (framboise, fraise, myrtille). Des nuances d'épices (poivre frais) apportent une belle fraîcheur à l'ensemble.



METS & VIN

Servir à 17-18 ° C.

Accompagne parfaitement la cuisine méditerranéenne, une viande grillée (agneau) ou une viande en sauce. Il s'associera également à un plateau de fromages de chèvre et de brebis ou un dessert à base de fruits rouges.



WWW.LES-JAMELLES.COM

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