

- DEPUIS 1995 -
Les Javelles



VALEUR SÛRE DE LA GAMME LES JAVELLES, LE MERLOT EST UN VIN FRUITÉ, ROND, COMPLEXE ET ÉLÉGANT. IL S'ACCORDE À TOUTES LES CUISINES.

Catherine Delaunay

VINS ROUGES FRUITÉS
CLASSIQUES



MERLOT

PAYS D'OC



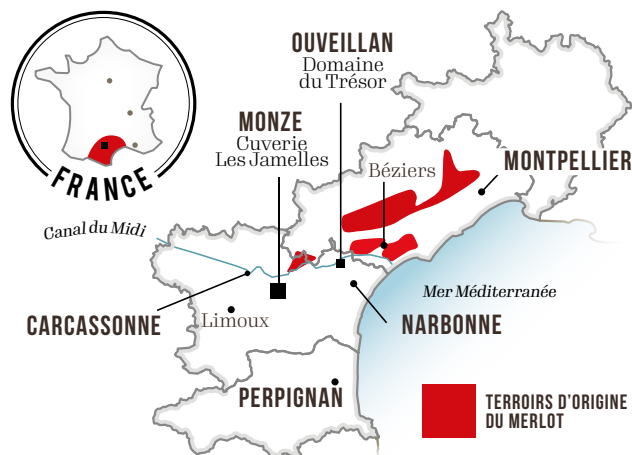
CÉPAGE

100% Merlot



TERROIR(S)

Pour obtenir un vin parfaitement équilibré et typique de son cépage, les raisins proviennent de cinq terroirs : les vignobles de plaine, ceux de l'arrière-pays narbonnais et de la plaine de l'Aude apporteront richesse, longueur et structure; celui du littoral biterrois, opulence et fraîcheur ; les vignes situées sur les coteaux de l'Orb et les mi-coteaux héraultais apporteront de la rondeur, des tannins veloutés et de la fraîcheur à l'assemblage final.



- EQUILIBRE ET TYPICITÉ : ASSEMBLAGE DE 5 TERROIRS
- ZONES DE PLAINE POUR LA RICHESSE ET LONGUEUR, DU LITTORAL POUR LA FRAÎCHEUR ET DES COTEAUX POUR LA RONDEUR
- EXPRESSION TYPIQUE D'UN CÉPAGE FRUITÉ, ROND, COMPLEXE ET ÉLÉGANT

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



« Le Merlot
Les Jamelles se
distingue par sa
rondeur, complexité
et élégance »



VINIFICATION

La macération dure de 2 à 4 semaines. Une partie de la cuvée est élevée sous bois : 2/3 sous chêne français et 1/3 sous chêne américain, pour gagner en complexité. Une petite partie de la cuvée est élaborée en thermovinification pour gagner en fruit, rondeur et souplesse.



DÉGUSTATION

D'une couleur soutenue, le Merlot Les Jamelles est riche, long et rond. Il a des saveurs de fruits mûrs (cerise, fraise des bois), ainsi que des parfums de clafoutis et caramel. Des notes de cannelle, de noix de muscade et même de tomate cerise sont aussi bien présentes. Les tannins sont soyeux et agréables en bouche. Ce Merlot fait l'unanimité des convives ! Il est bien équilibré et facile à boire.



METS & VIN

Servir à 17 - 18°C.

Idéal avec des viandes rouges grillées, des viandes blanches à la plancha ou en sauce, des plats végétariens épicés ou des fromages légers.



WWW.LES-JAMELLES.COM

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