



KISS MY CHEF
La gastronomie en France

LES JAMELLES
SÉLECTION PARCELLAIRE
VALLÉE DE LA BRETONNE 2018

Vallée de la Bretonne 2018, la Syrah puissante et élégante

La Syrah Vallée de la Bretonne 2018 est l'une des 4 cuvées d'exception de la gamme Sélection Parcelleire des Javelles. Issu du Nord-Ouest des Corbières, ce vin reflète la parfaite connaissance des terroirs et cépages languedociens. Son bel équilibre entre puissance et élégance lui permet d'assurer tout au long d'un repas.

La Vallée de la Bretonne 2018 est issue d'une parcelle longeant le ruisseau de la Bretonne, exposée sur un léger coteau sud, située sur le piémont de la Montagne d'Alaric. Ses sols composés d'alluvions et de sols caillouteux calcaires, apportent au vin de la puissance et une certaine minéralité.

Les raisins sont vendangés manuellement fin septembre, dès qu'ils atteignent une parfaite maturité. Ils sont triés et égrappés avant d'être vinifiés séparément. Une première moitié des raisins subit une macération traditionnelle en cuve bois pendant un mois et sont ensuite élevés en cuve bois jusqu'à l'été. La seconde moitié ne macère qu'une dizaine de jours avant d'être décuvée à chaud puis élevée pendant 7 mois dans des fûts de chêne d'un à deux vins.

La Vallée de la Bretonne 2018 dévoile une palette aromatique caractéristique de son cépage. La Syrah s'exprime ici en finesse, élégance et longueur en bouche. Le nez offre des arômes de fruits noirs (cassis) et d'épices telles que la réglisse. Des notes florales de violette, de rose et de lys complètent le bouquet aromatique. Le boisé est délicatement vanillé avec des senteurs de chêne frais. Fin et élégant, c'est un vin qui offre également une belle longueur en bouche.

Servie autour de 17° C, cette syrah accompagne merveilleusement un tartare de thon, un canard rôti aux cèpes et aux olives noires, un curry de légumes, une entrecôte grillée sauce au poivre et un moelleux au chocolat. Pour les fêtes, il peut assurer tout au long du dîner. Proposez-le par exemple avec un Feuilleté aux morilles, une Canette rôtie aux épices et une bûche à la ganache chocolat noir.