

## **Grenache Syrah Mourvèdre 2020 "Les Jamelles "Sélection Spéciale**

le nez présente des parfums complexes et très intenses : garrigue, légèrement fumé, sur des notes de fruits mûrs( cassis, mure , pruneau).



**Référence :** 495064

**Prix :** 11.40 €

### **Descriptif :**

## **G.S.M 2020 "Les Jamelles Sélection Spéciale**

Depuis 1991, Les Jamelles constituent une collection unique de vins de cépages artisanaux du Pays d'Oc, dans le Sud de la France. Pendant plusieurs années, Catherine et Laurent Delaunay ont arpenté les routes du Languedoc-Roussillon afin d'identifier les meilleurs terroirs adaptés à chaque cépage et de convaincre les viticulteurs de produire pour Les Jamelles des vins de caractère, complexes, dont l'équilibre respecte la meilleure expression du cépage.

Issu de vieilles vignes de plus de 50 ans, pour la grenache et la syrah dans la région de Maury et pour le mourvèdre dans la région de Narbonne proche de la "Clape".

dégustation :

sa robe est de couleur rouge sombre, le nez présente des parfums complexes et très intenses : garrigue,

légèrement fumé, sur des notes de fruits mûrs( cassis, mure , pruneau). Les tannins sont ronds avec du volume, .C'est un vin très expressif, bien équilibré malgré sa puissance. En bouche on retrouve les arômes de fruits mûrs et de réglisse ( zan), la violette. La finale très ronde développe des notes de torréfaction en finale .

accords : viandes en sauce, cuisine méditerranéenne aux olives et aromates, des gibiers marinés et des fromages ( chèvres ou brebis )

T°C : 18°C à décanter 1 heure à 2 heures

Garde : 3 à 7 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)