

MERLOT 2021 "Les Jamelles"

Il présente des notes de fruits noirs écrasés(mûres, cassis, cerises) , de confitures et de fruits cuits, ainsi que des parfums fumés(tourbe) et ép



Référence : 495054

Prix : 6.15 €

Descriptif :

MERLOT 2021 "Les Jamelles"

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.

Dégustation :

D'une couleur foncée, . Il présente des notes de fruits noirs écrasés(mûres, cassis, cerises) , de confitures et de fruits cuits, ainsi que des parfums fumés(tourbe) et épices (cannelle, thyn). La bouche est ronde, riche et longue avec un tannin à maturité sur la fin .

cépage:100% merlot,Issu de vignes provenant de 5 terroirs (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.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.

accords : cuisine traditionnelle ou épicée: tomates farcies, petits salés aux lentilles, steak, poulet à la ratatouille

T°C : 17 à 18°C

Garde : 3 à 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)