

**MOURVEDRE 2018 Les Traverses Sélection Parcelle Les Jamelles 75 cl**

au nez de très belles notes de fruits noirs (cassis) associés à des notes végétales et de sève (pin) accompagnées par des épices (poivre, girofle).



**Référence :** 495088

**Prix :** 17.35 €

**Descriptif :**

**MOURVEDRE 2018 Les Traverses Sélection Parcelle Les Jamelles 75 cl**

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 l'expression la plus représentative du cépage.

Cette cuvée est issue de vignes d'une quarantaine d'années plantées à l'est du Minervois sur des sols argilo-calcaires graveleux et sableux, aérés et relativement pauvres, qui conviennent particulièrement bien à ce cépage. L'exposition au sud et la présence d'humidité dans les sols permettent aux raisins de mûrir de manière optimale en conservant un parfait équilibre.

notes de dégustation :

On découvre au nez de très belles notes de fruits noirs (cassis) associés à des notes végétales et de sève (pin) accompagnées par des épices (poivre, girofle). De part sa méthode d'élevage (voir ci dessous) les tanins sont soyeux et souples ce qui apporte à cette cuvée toute une profondeur, complexité et charme.

cépage : vendange manuelle en caissette des raisins à maturité ,vinification pour moitié en raisins entiers en cuve bois de 50 hl (macération de raisins entiers non foulés non égrappés) sans soufre pendant 15 jours puis fin de fermentation après pressurage des raisins encore sucrés. L'autre moitié des raisins est égrappée et suit une vinification traditionnelle, en cuve bois de 50 hl, sans soufre, avec un mois de macération. 1er apport de soufre seulement après la fermentation malolactique. Elevage en ½ muids de 500 litres de 3 vins jusqu'à l'été.

accords : agneau de 7 heures, risotto cépes ou girolles,tajines aux pruneaux, brochettes de boeuf, cote de boeuf

T°S: 14 - 16 °C à carafer 1h30 - 2h00 avant

G: 2026

[Lien vers la fiche du produit](#)