SYRAH 2021 " Les Jamelles"

D'une couleur très foncée, présente un aspect assez sirupeux. ses arômes de fruits sauvages(framboise, groseille, cassis) s'allient aux saveurs



Référence : 495056

Prix : 6.55 €

Descriptif :

Syrah 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.

notes de dégustation :

Issu de vignes d'une vingtaine d'année, sur la règion de Nîmes et de la plaine de Béziers et de la vallée de l'Aude. D'une couleur très foncée, présente un aspect assez sirupeux. ses arômes de fruits sauvages(framboise, groseille, cassis) s'allient aux saveurs d'épices et de cannelle, avec une touche de menthe. C'est un vin très riche en bouche, gras avec une finale longue et soyeuse, d'une rare complexité

cépages : 100 % syrah,issu de vignes d'une vingtaine d'année,de quatre terroirs tous identitaires : les coteaux de l'Orb qui apportent complexité et richesse, tandis que le terroir du piémont de la Montagne d'Alaric,au nord des Corbières, apporte une belle rondeur , puis le sol argileux des Corbières centrales qui génère un côté épicé, zan, aux vins, grâce à l'enracinement profond des vignes, les contreforts de la Montagne Noire apportent fraîcheur et richesse.La méthode de vinification utilisée est traditionnelle et appelée « la cocotte » : en fin de fermentation alcoolique, on complète la cuve pour immerger complètement le marc. Ceci permet une extraction lente et douce des tanins et de la couleur, apportant aux vins de beaux tanins veloutés et une belle

concentration. L’élevage d’une partie de la cuvée se fait sous bois, apportant une touche épicée qui s’accorde particulièrement bien avec la Syrah.

accords : cuisine méditerranéenne, plats épicés, viandes en sauce, gibier , terrines .un tajine d’agneau aux pruneaux ou d’un travers de porc avec sa sauce tomates au piment d’Espelette

T°C : 16°C

Garde : 4 à 5 ans

Lien vers la fiche du produit