



VINS PHILIPPE DANDURAND WINES

Les Jamelles Grenache Rouge

Les Jamelles, Pays d'Oc, France

Cépages: 100% Grenache

Disponibilité:

Le grenache est un cépage qui donne le meilleur de lui-même quand il est cultivé dans les régions arides. Le Grenache rouge "Les Jamelles" est rond et fruité. C'est un vin plaisant, agréable, parfait pour les repas informels et les pique niques.

SOL

Ce Grenache est issu des meilleurs terroirs du Pays d'Oc, entre Béziers et Perpignan. Les vignes âgées de 10 à 20 ans sont situées en coteaux sur des terres limoneuses en provenance de la rivière de l'Aude et sur des sols argilo-calcaires dans le Minervois. Taille en "Cordon de Royat" (palissée). Rendement: 50 hectolitres à l'hectare.

ÉLABORATION

Les raisins sont totalement égrappés et subissent une longue macération à température contrôlée en cuve avec des remontages réguliers. Le vin est transféré pour partie en fûts de chêne (5 à 10%). Son élevage dure 7 à 9 mois.

DÉGUSTATION

D'une couleur pourpre avec des reflets vifs, ce grenache est un vin riche, tout en rondeur et fruité (framboise) avec des nuances épicées (poivre, cannelle, tapenade).

METS/VIN

Il peut être facilement servi avec des terrines ou avec une cuisine méditerranéenne, ainsi qu'avec des viandes grillées (agneau grillé, gibier) ou les viandes en sauce. Servir à 17-18 ° C.

RÉCOMPENSES



Pour de plus amples information à propos de ce vin, téléphonez au 1 514.932.2626.

Référence: <http://vinsdandurand.com/vins/les-jamelles-grenache>

© Vins Philippe Dandurand, 2018. Tous droits réservés.