

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

LES JAMELLES Mourvèdre

Couleur : Rouge

Cépage : Mourvèdre

Millésime : 2021

Prix public indicatif au caveau : 8,50€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Calcaire et alluvionnaire, mi-coteaux héraultais

Vinification : Longue macération de plus de 3 semaines pour les 3/4 des raisins, jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. Vinification en macération carbonique pour le quart restant. Élevage en fûts de chêne pour une toute petite portion.

Rendement : 70 hl/ha

Nombre de bouteilles : 156 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : Conventioneerelle

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Belle couleur rouge intense avec des nuances pourpres.

Nez : Très fruitée, fraise, pêche, raisin de Corinthe. Senteurs épicées évoquant la garrigue, notes de pâte d'amande, miel, lavande, thym et laurier, touche de viande rôtie.

Bouche : Long et gras, tannins bien équilibrés. Finale sucrée et douce, notes épicées de garrigue, puissant.

SERVICE

Température : 18°C

Accords mets et vins : Tajine d'agneau, steak au poivre, moussaka, parmigiana, fromage de chèvre.

Conditionnement : 75 cl



LES JAMELLES - 10 rue Lavoisier - 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
+33 (0)3 80 61 46 31 - contact@les-jamelles.com - les-jamelles.com