

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

LES JAMELLES Syrah

Couleur : Rouge

Cépage : Syrah

Millésime : 2021

Prix public indicatif au caveau : 7,55€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Côteaux de l'Orb, terroir du piémont de la Montagne d'Alaric, au nord des Corbières, sol argileux des Corbières centrales.

Vinification : Méthode traditionnelle du sud de la France appelée « la cocotte ». En fin de fermentation alcoolique, cuve complétée pour immerger complètement le marc, extraction lente et douce des tanins. Élevage sous bois d'une partie de la cuvée.

Rendement : 65 hl/ha

Nombre de bouteilles : 20 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : Conventionnelle

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Foncée, assez sirupeux.

Nez : Arômes de fruits sauvages (framboise, groseille, cassis) et floraux (violette). Saveurs d'épices, de vanille et de cannelle, avec une touche de menthe.

Bouche : Riche en bouche, gras, minéral. Finale longue et soyeuse, complexe, avec une note de réglisse.

SERVICE

Température : 17°C

Accords mets et vins : Cuisine méditerranéenne, plat épicé, tajine, viande en sauce, charcuterie, tapas.

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