

Les Jamelles

Artisans des vins du Sud de la France

MERLOT

Les Jamelles



Les Jamelles Bio est une collection de vins biologiques produits dans le plus grand respect de la terre, des hommes et de l'environnement, et certifiés par Ecocert. Tout au long de leur élaboration, depuis la culture des raisins jusqu'à l'embouteillage des vins, nous veillons à respecter strictement les règles de l'Agriculture Biologique.



Appellation

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

Cépage

Merlot

Sol

Les raisins ont été cultivés dans les vignobles de la région de Nîmes (sols de galets, climat tempéré par la proximité de la mer), et de Béziers (sols argilo-calcaires, climat chaud méditerranéen).

Vinification

Les rendements sont réduits de 30% environ par rapport à une culture conventionnelle. Egrappage, macération de 15 jours en cuve. Fermentation alcoolique à températures contrôlées, remontages réguliers. Fermentation malolactique en cuve.

Dégustation

D'une très belle couleur rouge profond, presque noire, notre Merlot Les Jamelles Naturelles est complexe et rond. Les arômes sont intenses, mélange de fruits noirs écrasés (mûre, coulis de cassis), de notes fumées (la tourbe) et d'épices (cannelle). Long en bouche, velouté, il est parfaitement équilibré.

Accompagnement

Servir à 17°C avec les fromages, les viandes rouges grillées, la pizza et la charcuterie.