

# Les Jamelles

Le **Grenache Gris** est un cépage très confidentiel dans le Languedoc, qui a la particularité de produire des raisins d'une teinte légèrement rosée, ce qui est le cas de très peu de cépages. Ce cépage produit des vins d'une robe très pâle avec des reflets gris. Le nom de cette nouvelle cuvée dans la gamme Les Jamelles était ainsi tout trouvé: **Clair de Gris**. Issu de nos propres vignes situées le long du Canal du Midi, près d'Ouveillan, au nord de Narbonne, ce petit dernier est un vin rosé qui surprendra agréablement les amateurs de vin par sa complexité, son raffinement et son élégance !

## CLAIR de GRIS

GRENACHE GRIS



**Appellation** Pays d'Oc - Indication géographique protégée

**Cépage** 100% Grenache Gris

**Terroir** Les raisins issus de ce cépage gris sont issus de nos propres vignes, basées sur la commune d'Ouveillan, à mi-chemin entre la Montagne noire et le littoral méditerranéen. Le sol est calcaire, limo-argileux, avec des galets. En été, le sol est très chaud. Grâce à un système d'irrigation, nous arrivons à conserver une certaine fraîcheur au niveau des racines, ce qui garantit un bel équilibre entre sucre et acidité.

**Vinification** La récolte des raisins se fait très tôt le matin. Les raisins sont pressés immédiatement, une cuverie et un pressoir étant installés au milieu des vignes pendant les vendanges pour que la macération pelliculaire soit la plus courte possible et que l'on obtienne ainsi une couleur très pâle. Les raisins sont pressés par un pressoir pneumatique dernière génération qui permet d'obtenir des jus très pâles avec beaucoup de fruit. S'ensuit une fermentation à basse température pour avoir une pureté olfactive et une fermentation lente pour avoir un parfait équilibre en bouche.



Les baies roses  
du Grenache Gris

**Dégustation** Arôme floral de rose très délicat, de fruits rouges (framboise) avec une touche d'agrumes et aussi de "pierre à fusil" qui donne à ce rosé élégant un côté minéral au nez qu'on a plaisir à retrouver ensuite en bouche. En bouche, l'attaque est nette et fruitée avec une belle tension et une belle minéralité. C'est un vin bien équilibré, avec une belle longueur, qui se termine sur une touche saline qui laisse une bouche très fraîche.

**Mets & vin** A servir frais à l'apéritif avec des tapas, ou tout au long d'un repas estival avec des légumes marinés (aubergines, poivrons) ou en beignet ou tempura (fleurs de courgettes, aubergine, calamar ou gambas), gambas ou poissons grillés, ou encore avec un aïoli, un poulet à l'estragon, une pissaladière ou tout simplement une pizza du soleil. Pourquoi pas aussi avec un risotto de gambas?



Vignes du Trésor  
Ouvéillan, Nord de Narbonne