

Les Jamelles

Artisans des vins du Sud de la France

Spécialistes des vins du Languedoc et passionnés par la diversité des cépages de cette région, nous avons développé la collection « Les Jamelles Cépage Rare ». Son but? Faire découvrir aux amateurs une sélection de cépages, qu'ils soient anciens, oubliés, méconnus ou tout simplement inattendus dans le Sud de la France. Une véritable quête a été nécessaire pour dénicher les rares parcelles de vignes où ces plants s'épanouissent avec un rendement compatible avec notre approche qualitative, et afin d'affiner minutieusement le mode de vinification le plus adapté à chaque cépage.

CEPAGE
RARE

Les Jamelles

MOURVÈDRE



Origine D'origine espagnole, et plus précisément catalane, le Mourvèdre a migré au Moyen-Âge vers les côtes françaises, où il a trouvé un climat similaire. C'est un cépage très méridional exclusivement cultivé sur le littoral de la côte méditerranéenne, de Perpignan à Fréjus. Il nécessite ensoleillement, chaleur et proximité de la mer pour s'épanouir pleinement.

Caractère Plutôt vigoureux, le Mourvèdre est avant tout un cépage exigeant et de culture délicate. Vinifié en rouge, il permet d'obtenir des vins très colorés de très grande qualité, aromatiques, tanniques et structurés, aptes au vieillissement. Vinifié en rosé, il donne des vins structurés et complexes.

Terroir Les raisins ayant servi à l'élaboration de ce Mourvèdre rosé sont issus de deux terroirs:

- la région du Minervois où le sol argileux apporte au vin une certaine fraîcheur et les galets permettent de belles maturités des raisins ;
- le secteur bitterois, légèrement en altitude : ce terroir plus frais apporte de l'acidité et des notes de parfum plus fraîches (menthe poivrée, poivre).

Vinification Pressurage rapide pour limiter un maximum l'extraction de la couleur. Débourage serré au froid pendant 48h pour fixer la couleur et les tannins. Fermentation pendant 1 mois, puis élevage en cuve inox pendant 3 mois à l'abri de l'air.

Dégustation Une belle robe très claire, couleur pêche. Nez expressif, intense et frais avec des arômes de pêche, d'agrumes, d'aromates (poivre, genévrier, thym, menthe poivrée) et des arômes floraux. La bouche est ample et large et offre une belle tension et minéralité (silex). La finale est ronde, florale (rose), épicée (gingembre, menthe poivrée) et tout en longueur. Un vin rosé d'une belle complexité !

Accompagnement Servir entre 8 et 10°C à l'apéritif sur des tapas (accras de morue, beignets de légumes et de crevette, salade de poulpes), ou avec un tian, un pain de légumes, un cabillaud à la provençale ou avec un poisson ou une entrecôte, grillés au barbecue.