

# Les Jamelles

## LES JAMELLES GRENACHE PAYS D'OC

---

PAÍS FRANÇA

REGIÃO LANGUEDOC

SUBREGIÃO PAYS D'OC

**TINTO | SAFRA 2021**

As uvas são provenientes de quatro terroirs criteriosamente selecionados: lugares com altitudes mais elevadas no sopé dos Pirineus conferindo riqueza ao vinho; as uvas da montanha de Alaric, no norte da região de Corbières contribuindo com finesse e complexidade; aos arredores da planície do rio Aude emprestando longevidade e estrutura; enquanto as encostas do vale de Herault, influenciando com o ar mediterrâneo, favorecendo o amadurecimento das uvas, apresentados com calor e opulência. A mistura sutil destes quatro terroirs produz um vinho com o DNA do Languedoc e mantendo o frescor.

**VARIEDADES:** 100% Grenache

### VINIFICAÇÃO

As uvas colhidas em perfeita maturidade são desengaçadas. A fermentação ocorre sob temperatura controlada baixa 22 - 23°C para maximizar a fruta e com remontagens regulares. O vinho é então colocado em cubas durante várias semanas de acordo com o método conhecido como "la cocote" para proteger o vinho do ar.

### AMADURECIMENTO

O vinho é então envelhecido por 7 a 9 meses, parte em carvalho, parte em tanques de aço inox para preservar o frutado.

### NOTAS DE PROVA

O Les Jamelles Grenache 2021 apresenta uma bela cor rubi profunda, brilhante, com nariz intenso evocativo as frutas vermelhas, como a framboesa, notas de especiarias como o cardamomo. É rico em sabores, equilibrado e redondo. Repleto de sabores de frutas vermelhas silvestres, como framboesa e morango, especiarias como as pimentas frescas conferindo um frescor agradável.

### HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem com pratos mediterrâneos, cordeiro grelhado, carnes com molhos. Pode ainda acompanhar um prato de queijos de cabra e ovelha ou até mesmo uma sobremesa de frutas vermelhas.

### VINHO

Les Jamelles Grenache traz uma expressão pura desta varietal, que evolui melhor quando cultivada em regiões áridas, mostrando notas de frutas vermelhas, especiarias e taninos finos.

TEOR ALCOÓLICO 14% | SERVIR A TEMPERATURA DE 17-18°C | VOLUME 750 ml



### DESCRIÇÃO DA LINHA

LES CLASSIQUES – Uma linha de vinhos varietais cujo enfoque é a expressão singular de cada uva. Macios e expressivos, são regularmente premiados em competições internacionais.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Os proprietários de Les Jamelles Catherine e Laurent fortaleceram suas raízes nos vinhedos de Languedoc em 2015. Foi em Ouveillan, na planície de Narbonne, que adquiriram sessenta hectares de vinhas, situados ao longo do canal du Midi, no antigo leito do Aude, em solos silte-argiloso. Depois de mais de 25 anos cruzando os vinhedos de Languedoc, Catherine e sua equipe conseguiram domar a sua diversidade inigualável de terroirs e selecionar aqueles que permitem a melhor expressão de cada uma das 26 variedades de uva da linha Les Jamelles. Os vinhos vêm de quinze terroirs espalhados por toda a região de Languedoc-Roussillon, com concentração nos departamentos de Aude e Hérault. No Brasil, disponíveis exclusivamente pela WineBrands, são 6 vinhos 100% varietais, dentre outros 7 vinhos produzidos em corte com outras variedades de uvas francesas e mediterrâneas.

---

CÓDIGO DO PRODUTO  
LJM00300

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
3525490010775

CAIXA  
x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
3525491010774



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo  
Catalogo online: [catalogo.winebrands.com.br](http://catalogo.winebrands.com.br) | Contato: [contato@winebrands.com.br](mailto:contato@winebrands.com.br)  
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)