

# Les Jamelles

## LES JAMELLES SÉLECTION GRENACHE – SYRAH – MOURVÈDRE PAYS D'OC

PAÍS FRANÇA

REGIÃO LANGUEDOC

SUBREGIÃO PAYS D'OC

TINTO | SAFRA 2020

As uvas são provenientes de dois terroirs, cada um contribuindo com suas especificidades ao lote final: longevidade e estrutura com as vinhas na planície do rio Aude, frescor e especiarias do sopé dos Pirineus e da Montagne Noire, riqueza e opulência na costa perto de Narbonne.

**VARIEDADES:** 40% Grenache – 35% Syrah – 25% Mourvèdre

### VINIFICAÇÃO

Algumas das uvas Grenache, Syrah e ocasionalmente Mourvèdre são colhidas manualmente para que os cachos possam ser macerados inteiramente. Após um longo período de maceração, as uvas são prensadas. Logo após, as uvas são fermentadas em tanques de aço inox com temperatura controlada e período maceração pós-fermentativo de 2 a 3 semanas. A fermentação maloláctica acontece no próprio tanque. Em fevereiro, o vinho é transferido para barricas onde irá envelhecer longamente. Parte da Grenache, é envelhecida em tanques de aço inox para preservação da fruta. A enóloga do Les Jamelles, Catherine Delaunay, seleciona os melhores barris de vinhos para ir na composição do blend.

### AMADURECIMENTO

Amadurece por vários meses em barris de carvalho francês.

### NOTAS DE PROVA

O Les Jamelles Selection Speciale Grenache, Syrah e Mourvèdre possui uma bela cor rubi. Este vinho apresenta aromas intensos de framboesa, raspas de laranja, alcaçuz e cacau.

### HARMONIZAÇÃO

Ideal com cordeiro ao molho de ervas, carnes de caça e pratos à base de queijos maturados. A enóloga de Les Jamelles, Catherine Delaunay, sugere combiná-lo com lombo de porco e figos.

### VINHO

Grenache, Syrah, Mourvèdre ou GSM é um blend clássico do sul da França, onde cada variedade cumpre um papel diferente. A Grenache traz leveza, notas de frutas vermelhas e especiarias. A Syrah vem com frutas negras, pimenta preta e suculência e a Mourvèdre traz cor, taninos, aromas florais e alcaçuz. Um vinho clássico, encorpado com a alma do sul da França.

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



### DESCRIÇÃO DA LINHA

LES JAMELLES SÉLECTION SPÉCIALE – revelam a incrível habilidade de Catherine Delaunay na arte da “assemblage”. Esses vinhos são o resultado desta busca pela excelência, encontrada nas vinhas velhas cultivadas nas lindas paisagens e terroirs do Languedoc. Parcialmente envelhecidos em carvalho.

### 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  
LJM01300

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
3525490013509

CAIXA  
x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
3525494013506



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)