

Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

CLAIR DE GRIS



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. Il produit des vins d'une robe très pâle avec des reflets légèrement gris. Le nom de cette cuvée dans la gamme Les Jamelles était ainsi tout trouvé : Clair de Gris.

CÉPAGE(S)

100 % Grenache Gris

TERROIR(S)

Une partie des raisins est issue de nos propres vignes d'Ouveillan, à mi-chemin entre la Montagne noire et le littoral méditerranéen, dans *l'arrière-pays narbonnais*. Le sol est calcaire, limo-argileux, avec des galets. En été, le sol est très chaud et la proximité de l'eau permet de conserver une certaine fraîcheur au niveau des racines, ce qui garantit un bel équilibre entre sucre et acidité.

L'autre partie des raisins provient de *mi-coteaux héraultais*. Cette zone très chaude, sous l'influence de la mer, favorise la production de vins riches et opulents.

VINIFICATION

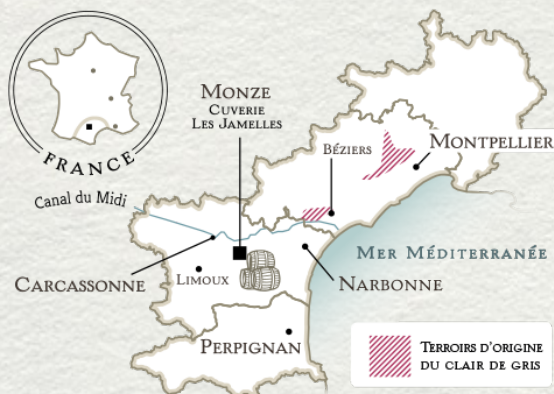
La récolte des raisins se fait très tôt le matin. Les raisins sont pressés immédiatement, un presseur pneumatique étant installé au milieu des vignes pendant les vendanges pour que la macération pelliculaire soit la plus courte possible et que l'on obtienne ainsi une couleur très pâle et un vin plein de fruit. S'ensuit une fermentation lente à basse température pour avoir une pureté olfactive et un parfait équilibre en bouche.

DÉGUSTATION

Au nez, un arôme floral de rose très délicat, de fruits rouges (framboise) avec une touche d'agrumes et aussi de "pierre à fusil" (silex) donne à ce rosé élégant un côté minéral 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. Catherine Delaunay recommande tout particulièrement de l'associer 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 ?



www.les-jamelles.com

contact@les-jamelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

