



Terroir

País: França

Região: Languedoc

Uva: Grenache

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: 9 meses em carvalho francês.

Por Murilo Azevedo

Visual: cor rubi profunda, com reflexos púrpura brilhantes.

Olfativo: Notas de frutas vermelhas como groselha, cereja e framboesa, com um toque de especiarias doces.

Gustativo: boa estrutura em boca, equilibrado, taninos delicados e um final persistente.

Harmonização: massas ao ragu de costela, risotos de linguiça e funghi, carne assada na panela com mandioca e carnes de churrasco no geral.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Os vinhos Les Jamelles são provenientes do Pays d'Oc (Languedoc-Roussillon), a maior região vinícola do mundo. Possui uma ampla gama de características geográficas, desde as praias ensolaradas no mar Mediterrâneo às planícies de Béziers, às margens do Rhône até as montanhas dos Pirenéus. Assim como na Borgonha, a região oferece infinitos terroirs e microclimas, permitindo a produção de vinhos muito diferentes. O segredo por trás da alta qualidade dos vinhos Les Jamelles reside nesta rica variedade de terroirs complementares.