



Jean d'énicheur de Crus
Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.
6, rue du Maréchal Foch
67190 MUTZIG
Tel/fax 03 90 40 91 18
www.JeanDenicheurDeCrus.com

Vin de pays d'Oc

Les Jamelles

Mourvèdre

2008

*Vin riche et fruité. Bouquet intense évoquant le
mûre et la cerise noire, avec des notes de poivre et
de garrigues. La bouche est ample et généreuse,
soutenue par des tanins bien mûrs. L'ensemble est
rond et équilibré, avec un boisé fondu.
Finale persistante sur des notes épicées.*

Vignoble du Languedoc. Région de Montpellier.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Mourvèdre 100%

Elevage 9 mois en fûts 1/3 bois neuf.

A boire dès à présent. Apogée : Print.2010 Garde : 2013.

Servir légèrement frais à 14/15°C.

A harmoniser avec :

- * des côtelettes d'agneau grillées aux herbes
- * un Parmentier de confit de canard
- * un bœuf bourguignon
- * des rognons de veau pôelés à la moutarde

Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés novembre 2008