

JEAN-LUC JAMET

Côtes du Rhône

'L'Enclave

CÉPAGE: 100% Syrah

GRAPE VARIETY: 100% Syrah

SOL: Le Côtes-du-Rhône Rouge «L'Enclave» est bien un «petit Côte-Rôtie» de Champrond et Bonnivières, tandis que l'IGP Syrah est plantée sur des sols schisteux à proximité du domaine du Vallin.

SOIL: The Côtes-du-Rhône Rouge 'L'Enclave' is very much a 'petit Côte-Rôtie' from Champrond and Bonnivières, while the IGP Syrah is planted on schist soils near the domaine at Le Vallin.

VINIFICATION / ELEVAGE:

La majorité des fûts sont de 300 litres, le reste étant composé de 20% de fûts de 228 litres et de 20% de fûts de 500 litres. Généralement 35% de la production est réalisée en grappes entières, les 65% restants égrappés pour souligner le style floral et élégant et il n'utilise que des levures sauvages.

VINIFICATION / AGEING:

The majority of the barrels are 300 litres, with the balance made up of 20% 228 litre and 20% 500 litre casks. Generally 35% of the production is made with whole bunches, with the remaining 65% destemmed to emphasise the floral, elegant style and he only uses wild yeasts.

DEGUSTATION:

Au nez, des arômes flottants de violette, de cerise noire imbibée, de silex, de fumée et une belle saveur partout. La bouche est tendre mais dynamique et structurée avec beaucoup de fruits voluptueux. La finition est nette et rafraîchissante. Bon avec la charcuterie, le rôti de porc ou les viandes grillées.

DEGUSTATION:

On the nose there are floating aromas of violets, soaked black cherries, flint, smoke and a lovely savouriness all throughout. The palate is tender though driven and structured with plenty of voluptuous fruits. The finish is clean and refreshing. Good with charcuterie, roast pork or char-grilled meats.

