



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

207901 2024

2024er Syrah Les Classiques IGP Pays d'Oc

### Les Jamelles

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Dunkler Syrah-Genuss: würzig, seidig, lang
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leit aromen	Himbeere, Johannisbeere, Veilchen, Lakritz
	Speise oder Anlassempfehlung	zu tapas, lamm-tajine, wild, ribs mit espelette
<b>Farbe</b>	ROT	
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.	
<b>Verschluss</b>	NATURKORKE	
<b>Enthält:</b>	Sulfite	

Syrah Les Classiques Pays d'Oc 2024 (Badet Clément/Les Jamelles): Wildbeeren, Veilchen, Zimt, Vanille, Lakritz; samtig, mineralisch

Syrah Les Classiques IGP Pays d'Oc 2024 von Badet Clément (Les Jamelles, Delaunay Vins & Domaines) zeigt im Glas eine sehr dunkle Farbe, fast sirupartig. Das Bukett vereint Wildbeeren wie Himbeere sowie rote und schwarze Johannisbeere mit Veilchen, dazu Gewürznoten, Vanille und Zimt, begleitet von einem Hauch Minze. Am Gaumen wirkt der Syrah ausdrucksstark und dicht, mit feiner Mineralität und einem langen, samtweichen Finale. Die Textur ist leicht ölig, die Komplexität bleibt bis zum Nachhall präsent, der von Lakritz geprägt ist. Bei 17 Grad Celsius servieren: zur Mittelmeerküche, zu scharfen Gerichten, Fleisch mit Soße, Wild und Wurstwaren; Catherine Delaunay empfiehlt besonders Tapas, Lamm-Tajine mit Pflaumen oder Schweinerippen in Tomatensoße mit Espelette-Pfeffer.

#### Land **Frankreich**

Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbaugebieten der Erde. Bis heute orientieren sich die meisten internationalen Standards an Frankreich, insbesondere an Bordeaux, Burgund und der Champagne. Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Der Anteil Rot-/Roséwein beträgt ca. 73%, Weißwein 27%.

Stand 10.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

## Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email service@schlumberger.de  
Web www.schlumberger.de

**Erzeuger****Les Jamelles**

Catherine, Tochter eines Winzers aus dem Beaujolais, und Laurent, in fünfter Generation Weinhändler im Burgund begegneten sich 1986 während ihres Önologiestudiums. Beiden stand damals eine große Zukunft im Bereich Wein bevor. Laurent lernt zu Ende seines Studiums den zukünftigen Ehemann seiner in den USA lebenden Cousine kennen, der im Napa Valley Weinbauer ist. So verbringt er fast ein Jahr in den USA und kehrt dann mit einem völlig neuen Blick und tiefem Willen, seine eigene Marke mit Rebsortenweinen zu kreieren, nach Frankreich zurück. Zu Beginn der 1990er-Jahre bietet das Burgund für begeisterte junge Önologen kaum Perspektiven. Laurent und Catherine machen sich daher auf, das sich stark verändernde Languedoc zu erkunden. Aufgrund der Vielfalt ihrer Lagen und Rebsorten scheinen ihnen die Weingärten des Languedoc ein Eldorado, in dem sie die Weinkompositionen herstellen können, die sie sich vorstellen können: runde, ausgewogene, ausdrucksstarke und für ihre Rebsorten typische Weine. Während einer Messe treffen Catherine und Laurent Melvyn Master, einen langjährigen Freund seines Vaters, der den amerikanischen Markt ausgezeichnet kennt. Alle drei beschließen, gemeinsam eine Marke mit französischen Rebsortenweinen zu kreieren. Ein innovatives Vorhaben, da es in Frankreich traditionell eher Lagenweine als Rebsortenweine gibt. Die Marke erhält den Namen Les Jamelles, einen weiblichen Namen, der die Rundheit der Weine betonen soll. Ein Name im Plural, in dem sich die Vielfalt der Rebsorten spiegeln. Ein Name, dessen Klang an das Languedoc erinnert. Durch den immensen Erfolg von Les Jamelles gibt es heutzutage eine gleichnamige, hochmoderne Kellerei, in der die Weine ausgebaut werden. Schon lange werden nicht nur die rebsortenreinen Weine, die die Vielfalt der Region Languedoc widerspiegeln, ausgebaut, sondern auch die "Sélection Spéciale" - elegante Cuvées mit dezentem Holzeinsatz, die die Verbundenheit von Catherine zu ihrer burgundischen Heimat zum Ausdruck bringen.

**Rebsorten**

100% Syrah

**Zutaten**

Trauben, konzentrierte Traubenmost, Säureregulator (Weinsäure), Konservierungsstoffe (SULFITE), enthält Stabilisierungsmittel (Metaweinsäure und/oder Gummi arabicum), Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Stand 10.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email [service@schlumberger.de](mailto:service@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)