Les Jamelles, 2024

Reflets Secrets Pays d'Oc

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Cépages
Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah

Température de service
8 - 10°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.5%

Caractère

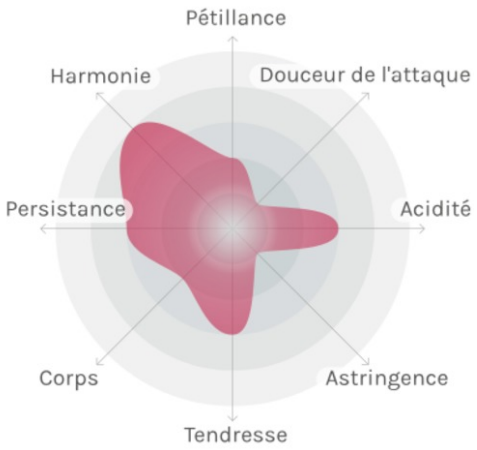
Un nez expressif et complexe, de délicates notes florales de rose, de fruits rouges frais, de fraise et de cerise, mêlées à des notes d'agrumes et à un soup on de rose: c'est ainsi que se présente ce rosé léger et frais au nez. En bouche, il est rond, ample, avec un équilibre parfait entre arômes et fraîcheur.

Type de vin

Les frais

Les légers

Producteur/Marque

Les Jamelles

Chaque vin Les Jamelles est le produit d'un assemblage de raisins issus de différents terroirs rigoureusement sélectionnés. Catherine Delaunay et son équipe s'attachent chaque année à associer les vins de différents terroirs pour produire des cuvées présentant un équilibre parfait, typiques de leur cépage et au style gourmand, harmonieux et expressif. Ce subtil exercice d'équilibriste se renouvelle millésime après millésime. Il est orchestré par Catherine Delaunay, la créatrice des vins Les Jamelles, qui s'appuie sur l'exceptionnelle mémoire olfactive et le savoir-faire inégalé de son équipe en matière d'assemblage ainsi que sur une cuverie très moderne, installée dans les Corbières, en plein coeur du vignoble.