



Les Jamelles, 2023

Rouge Osé Vin de France

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Cépages
Grenache, Syrah, CALADOC

Température de service
10 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13%

Caractère

Une cuvée riche, expressive mais légère, aux arômes complexes de baies rouges mûres et de vanille, complétés par des notes de fruits secs. Fraîche, souple et ample en bouche et arrondie par une finale harmonieuse.

Type de vin



Les frais



Les fruités



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.

