



Les Jamelles, 2023

Clair de Rose Pays d'Oc IGP

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Cépages
Grenache, Cinsault

Température de service
10 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.5%

Caractère

Une cuvée fraîche et fruitée au bouquet subtil de fleurs. Une note fruitée à base de framboise et de grenadine arrondit e ce vin rosé raffiné. En bouche, une agréable fraîcheur domine. Le vin se distingue par un corps souple et harmonieux.

Type de vin



Les frais

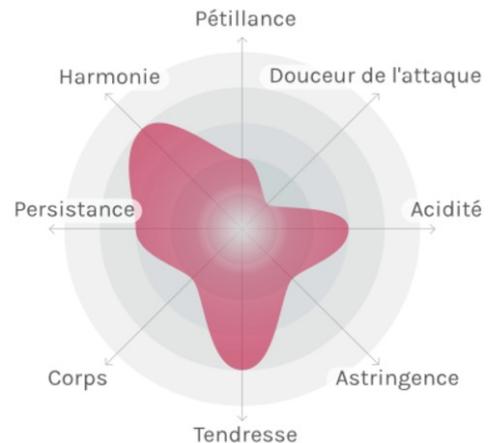


Les fruités

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.



Accords mets-vin



Viande et charcuterie