



Les Jamelles, 2023

Pinot Noir Vin de France - Bio / Naturel

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Cépages
Pinot Noir

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
9%

Caractère

Ce vin à la robe rouge rubis se présente souple et harmonieux, frais en bouche, avec un corps élancé et des tanins délicats. Le fruit intense est dominé par les baies noires, avec un peu de griotte et de vanille.

Type de vin



Les frais



Les légers



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.

