



Les Jamelles, 2022

Mourvèdre Pays d'Oc IGP

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Cépages
Mourvèdre

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.5%

Caractère

Ce vin frais et fruité possède une robe rouge foncé et un bouquet intense et complexe de prune et de pruneau. Au nez, des notes de vanille et un peu de pain frais. Légère douceur à l'attaque en bouche et une structure très souple et harmonieuse.

Type de vin



Les frais

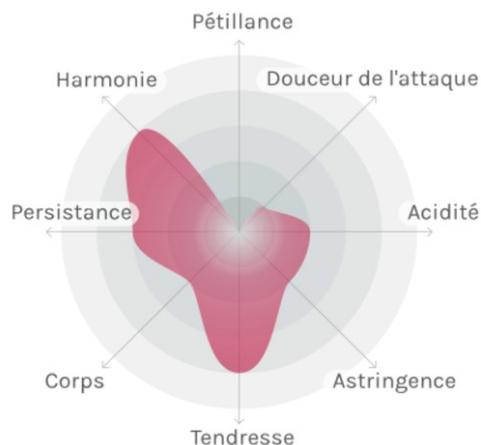


Les fruités

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



Différentes pizzas avec sauce tomate