



Les Jamelles, 2023

Minimalist Pays d'Oc

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Cépages
Syrah, Grenache

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.5%

Caractère

Un vin rouge grenat lumineux aux reflets violets. Le bouquet est expressif et intense; en bouche, les arômes de cerise noire, de cassis, de groseille, de vanille et de clou de girofle se confirment. Malgré sa présence entière et souple, il révèle une belle note minérale et élégante; la finale est longue et persistante.

Type de vin



Les persistants

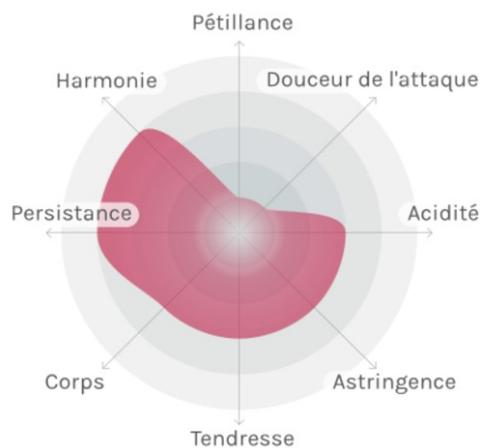


Les fruités

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



Veau grillé ou rôti avec sauce