

Les Jamelles, 2024

Les petites Jamelles rosé



Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Température de service
10 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.5%

Caractère

Un vin à la robe brillante, rose pâle. Très fruité et aromatique, avec des notes intenses de fraise, de cerise acide et de grenadine, ainsi que des notes d'agrumes (pamplemousse rose). Un rosé très gouleyant et frais. Sincère, rond et long en bouche. Un vin qui rappelle le caramel, la pêche et la groseille. La finale offre des notes de pamplemousse.

Type de vin



Les légers



Les fruités



Les frais

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.

