# Les Jamelles, 2022

Clair de Gris Pays d'Oc IGP

**Pays**
France

**Région**
Languedoc-Roussillon

**Cépages**
Grenache gris

**Température de service**
10 - 12°C

**Info allergènes**
Contient des sulfites

**Teneur en alcool**
12.5%

## Caractère

Cet élégant rosé présente une belle couleur claire et dévoile un bouquet de roses, de framboises, avec un soup  on d'agrumes et de minéralité. En bouche, son attaque est claire et fruitée, avec une belle tension. Un vin équilibré, avec une merveilleuse longueur et une note salée raffinée qui laisse un goût très frais.

## Type de vin

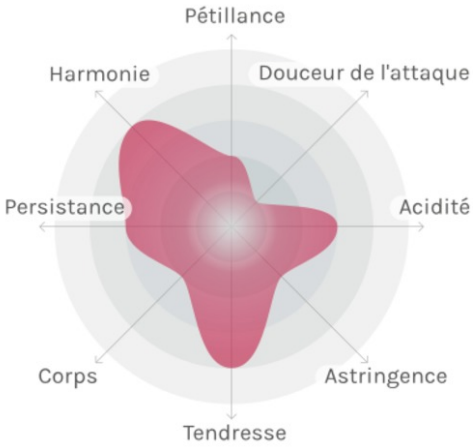
Les frais

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