



Les Jamelles, 2020

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
14.00%

Caractère

La couleur de cette Syrah Grenache sans sulfites ajoutés est rouge foncé avec une pointe de bleu. Son bouquet, extrêmement expressif avec des arômes primaires fruités et une touche de vanille et d'épices, suscite la curiosité. En bouche, le vin se présente frais, épicé-fruité et légèrement minéral avec des notes de cerises fraîches et de réglisse. Une goutte extrêmement équilibrée, merveilleusement fraîche, avec des tanins élégants et bien intégrés. En raison de l'absence de soufre ajouté, c'est un vin extrêmement fruité, honnête et d'une saveur intense.

Type de vin



Les persistants

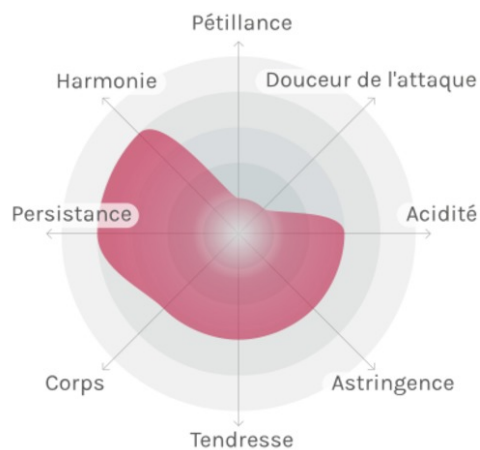


Les fruités

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 cœur du vignoble.



Accords mets-vin



Veau grillé ou rôti avec sauce