



Les Jamelles, 2024

Cabernet Sauvignon Pays d'Oc IGP

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Cépages
Cabernet Sauvignon

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.5%

Caractère

Un vin rouge foncé, fruité et équilibré, présentant de légers reflets violacés. Arômes de cerise, mûre et fraise au nez, suivis de notes de vanille épicée. En bouche, il présente une légère douceur à l'attaque et une structure souple, ample et harmonieuse.

Type de vin



Les frais



Les fruités

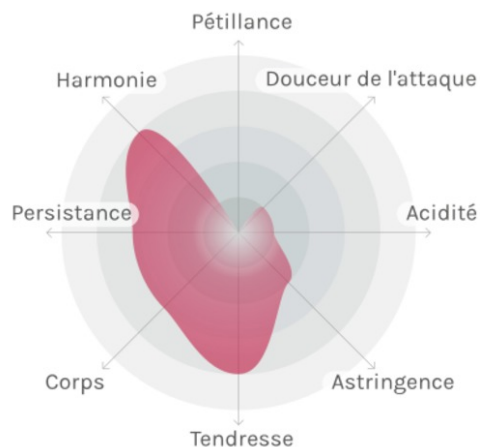


Les équilibrés

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



Volaille