Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

CLAIR DE ROSE

„Clair de Rose“: die Quintessenz des Roséweins à la Les Jamelles! In dieser Weinkomposition vereinen sich zwei Rebsorten: die Grenache und die Cinsault. Das Ergebnis ist ein feiner, sehr ausgewogener Wein voller Eleganz. Der Clair de Rose zeigt sich üppig, blumig, fruchtig, frisch und rund am Gaumen ...

REBSORTE(N)

Grenache & Cinsault

TERROIR(S)

Verschiedene Terroirs prägen ihn: die Weingärten auf *den halbhügeligen Hängen des Hérault*, welche vom Mittelmeerklima beeinflusst werden und ausdrucksstarke, warmherzige Weine ergeben; etwas weiter im Süden die angeschwemmten Sandböden *des Étang de Thau*, welche Frische und Salinität vermitteln; sowie im Osten die Kalk-Lehm-Böden des *Hinterlands von Narbonne* mit ihrem trockenen, sonnenverwöhnten Klima, welche für vollmundige Weine stehen.

WEINBEREITUNG

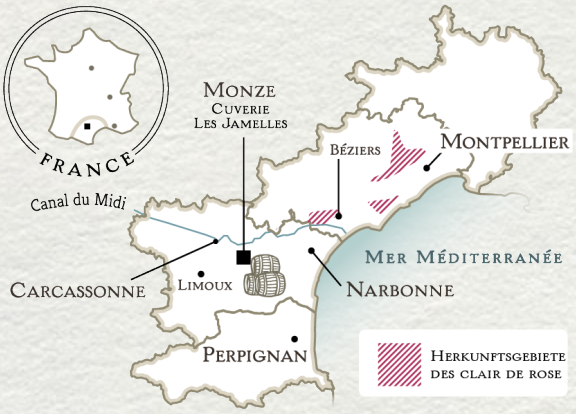
Die Trauben werden direkt nach der Ernte gepresst. Der Most wird durch Flotation geklärt, um einen sehr klaren Saft zu erhalten, der dann als Weißwein vinifiziert wird und bei niedriger Temperatur (15 °C) fermentiert. Zu einer malolaktischen Gärung kommt es nicht.

VERKOSTUNG

Der Clair de Rose Les Jamelles besticht durch eine schöne Robe aus hellem Rosa. Er ist herrlich ausgeglichen, frisch, lebhaft und rund. Neben blumigen Aromen weist er auch fruchtige Noten (Himbeeren, Grenadine) auf.

SERVIEREMPFEHLUNG

Zu genießen ist er gut gekühlt bei 8 °C mit einem Salat, zu Gegrilltem, Pizza oder Sommergemüse. Auch zu chinesischer Küche passt er hervorragend! Catherine Delaunay genießt ihn auch zu Spießen mit in Kokosmilch und Ingwer marinierten Crevetten. Oder ganz einfach zu einer Melone mit Serrano-Schinken.



www.les-Jamelles.com
contact@les-jamelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France