Les Petites Jamelles

IGP Pays d'Oc

LES PETITES JAMELLES ROSÉ

Bei den Petites Jamelles handelt es sich um sehr fruchtige, samtweiche, ausgewogene Rot-, Rosé- und Weißweine. Sie eignen sich für den einfachen Genuss in einer geselligen Runde.

REBSORTE(N)

Grenache & Carignan

TERROIR(S)

Dieser Wein wurde hauptsächlich aus zwei Rebsorten gekeltert: Grenache und Carignan. Die Trauben hierfür stammen aus mehreren Lagen im Departement Aude. Das Klima ist dort warm, trocken und sehr sonnenreich mit viel Licht. Es führt zu einem schönen Reifegrad der Trauben.

WEINBEREITUNG

Rosé aus direkter Pressung für eine besonders blasse Farbe. Die Säfte fermentieren bei maximal 15 °C von selbst, so dass es zu viel roter Frucht und Noten von Zitrusfrüchten kommt. Keine malolaktische Gärung. Die Abfüllung in Flaschen erfolgt recht früh.

VERKOSTUNG

Ein Wein mit einer glänzenden, blassrosafarbenen Robe. Sehr fruchtig und aromatisch mit intensiven Noten von Erdbeeren, Sauerkirschen und Grenadine sowie Noten von Zitrusfrüchten (rosaroter Grapefruit). Ein sehr süffiger, frischer Rosé. Am Gaumen aufrichtig, rund und lang. Ein Wein, der an Toffee, Pfirsiche und Johannisbeeren erinnert. Das Finale bietet Noten von Grapefruit.

SERVIEREMPFEHLUNG

Sehr kühl servieren (8 °C)! Zum Aperitif, mit einem Salat, zu Schmorgut, Grillfleisch, gefüllten Paprika, Nudeln oder auch Käse, wie z. B. Cantal. Catherine Delaunay empfiehlt ihn zu in Kokosmilch marinierten Garnelenspießen mit Serranoschinken sowie zu Paprikasalat mit Sardellen.

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