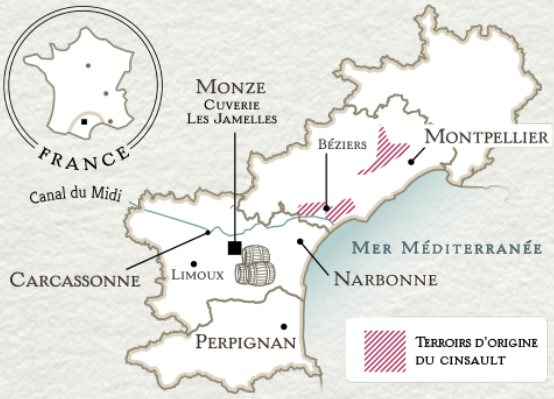
Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

CINSAULT



Le Cinsault Rosé Les Jamelles est reconnu pour son fruit, sa fraîcheur et ses notes de bonbon.

CÉPAGE(S)

100% Cinsault

TERROIR(S)

Les raisins utilisés pour élaborer ce Cinsault proviennent de trois terroirs : du *littoral biterrois*, dont le climat chaud et la proximité avec la mer, apportent rondeur et fraîcheur ; de vignes situées sur les *micoteaux héraultais,* qui apportent de la richesse ; et enfin de *l'arrière-pays narbonnais,* qui apporte de l'opulence à l'assemblage.

VINIFICATION

Les raisins sont pressés directement après récolte. Le moût est débourbé au froid et la fermentation s'effectue avec contrôle des températures (maximum 15°C). Il n'y a pas de fermentation malolactique. La mise en bouteille est relativement précoce.

DÉGUSTATION

Avec sa belle couleur typique d'un rose pâle brillant, le Cinsault Les Jamelles est très fruité et aromatique, et dévoile des parfums de bonbon, framboise, fraise et grenadine, ainsi que des nuances florales de rose. En bouche, une petite pointe de gaz carbonique en attaque (comme un vin « sur lie ») lui donne de la fraîcheur. Il est très agréable, facile à déguster, avec une bouche extrêmement équilibrée, qui allie rondeur et longueur à l'acidité et la fraîcheur.

METS & VIN

Servir très frais (8°C), en apéritif, avec une salade, une viande braisée ou grillée, des poivrons farcis, des pâtes ou encore du fromage, comme le Cantal. Catherine Delaunay recommande tout particulièrement une salade de poivrons/anchois, un caviar d'aubergine ou une salade d'artichaut violet.

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