Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

CLAIR DE ROSE

« Clair de Rose » est la quintessence du rosé selon Les Jamelles. Une fois n'est pas coutume, il s'agit d'un assemblage de deux cépages, le Grenache et le Cinsault. Il en résulte un vin subtil, tout en équilibre : élégant et gourmand, floral et fruité, frais et rond en bouche…

CÉPAGE(S)

Grenache & Cinsault

TERROIR(S)

Ce vin provient de différents terroirs : les vignes situées sur les *mi-coteaux héraultais* donnent, sous l'influence du climat méditerranéen, des vins riches et pleins de chaleur ; un peu plus au sud, les sols sableux et alluvionnaires de l'*Etang de Thau* apportent fraîcheur et salinité ; enfin, plus à l'est, les sols argilo-calcaires de *l'arrière-pays narbonnais* associés au climat sec et ensoleillé donnent des vins riches.

VINIFICATION

Les raisins sont pressés directement après récolte. Le moût est clarifié par flottation dans le but d'obtenir un jus très clair, qui sera ensuite vinifié comme un vin blanc et fermenté à basse température (15°C). Il n'y a pas de fermentation malolactique.

DÉGUSTATION

D'une jolie couleur rose clair, le Clair de Rose Les Jamelles est parfaitement équilibré, frais, vif et rond, avec des arômes floraux et fruités de framboise et de grenadine.

METS & VIN

A déguster bien frais (8°C) en apéritif, avec une salade, une grillade, une pizza et des légumes d'été. Ou encore avec la cuisine asiatique. Catherine Delaunay aime l'accompagner d'une brochette de crevettes marinées au lait de coco et gingembre. Ou tout simplement d'un melon avec sa tranche de jambon Serrano.

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