Les Petites Jamelles

IGP Terres du Midi

LES PETITES JAMELLES ROUGE

Avec Les Petites Jamelles, je vous invite à plonger dans l'esprit chaleureux du Sud de la France. Cette gamme, empreinte de convivialité et de joie de vivre, célèbre le partage et l'authenticité. À travers des vins frais, fruités et gourmands, elle illustre parfaitement notre philosophie : « Le goût des belles rencontres. » – Catherine Delaunay

CÉPAGE(S)

Grenache & Caladoc

TERROIR(S)

L'IGP Terres du Midi s'étend sur les paysages variés du Gard, de l'Hérault, de l'Aude et des Pyrénées-Orientales. Entre les hauts plateaux aux nuits fraîches et les plaines littorales baignées de soleil, chaque nuance du climat méditerranéen contribue à la diversité et à la richesse des terroirs. En rupture avec la tradition des vins riches et puissants, Les Petites Jamelles adoptent un style moderne, où fraîcheur, croquant et éclat des saveurs s'expriment pleinement. Fidèles à nos valeurs, ces vins sont certifiés HVE3 (Haute Valeur Environnementale), reflétant notre engagement pour une viticulture durable et respectueuse.

VINIFICATION

Les raisins sont vinifiés après un égrappage total, suivi d'une courte macération à basse température pendant quelques jours. Ce procédé limite l'extraction des tanins, permettant d'obtenir un vin rouge très fruité, aux tanins mûrs et croquants, avec une robe éclatante et vive.

DÉGUSTATION

Robe rouge cerise. Nez fruité et gourmand avec des notes de cerise, framboise et grenade. Bouche délicate, équilibrée entre rondeur et fraîcheur, sur des tanins souples et des fruits rouges frais, offrant une belle longueur.

METS & VIN

Servir frais à 18°C. Idéal avec un poulet rôti ou des côtelettes d'agneau grillées aux herbes, des lasagnes aux légumes grillées ou des Penne all'arrabbiata. Parfait avec un plateau de charcuterie et de fromages ou un brownie au chocolat noir en dessert

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