

Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

PINOT NOIR



Originaires de la même région, la Bourgogne, Catherine Delaunay et le Pinot noir ne pouvaient que bien s'entendre ! Avec un bel équilibre entre tension et rondeur, le Pinot Noir Les Jamelles est plus que séduisant !

CÉPAGE(S)

100% Pinot Noir

TERROIR(S)

Les raisins proviennent de quatre terroirs : les vignes situées dans les *mi-coteaux héraultais* et dans les *contreforts pyrénéens* apportent richesse et opulence tandis que les vignobles de la *haute vallée de l'Aude* apportent fruit, typicité et fraîcheur, et ceux de la *plaine de l'Aude*, de la longueur et de la structure.

VINIFICATION

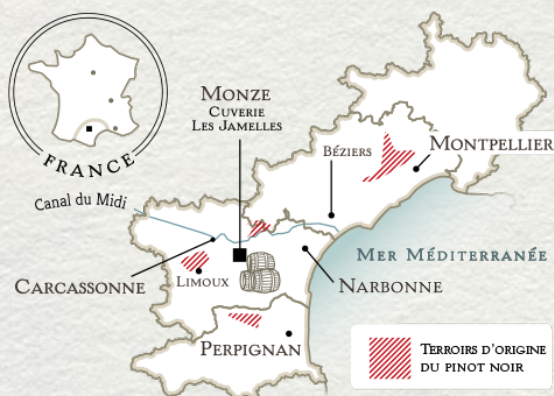
La macération pré-fermentaire à froid dure environ une semaine et la fermentation une semaine, avec contrôle des températures, puis la cuvaison de 8 à 10 jours. L'élevage de la cuvée se fait sous bois peu toasté pendant 6 à 9 mois.

DÉGUSTATION

D'un beau rouge rubis, le Pinot Noir Les Jamelles dévoile un nez de petits fruits rouges et noirs, des notes florales, et une touche délicatement boisée et vanillée. En bouche, il montre une belle complexité. Riche, long et gras, il a des saveurs de fruits rouges écrasés (framboise, cerise) et de prunes de confiture. Ses tannins sont bien enrobés et fondus. Influencée par son origine bourguignonne, Catherine Delaunay propose un vin fidèle à son cépage avec ses arômes de petits fruits rouges, sa touche minérale qui lui donne une belle fraîcheur et ses tannins bien enrobés. Un parfait équilibre !

METS & VIN

Servir à 17°C avec de la charcuterie, une viande blanche (volaille à la crème) et un fromage léger. Catherine Delaunay recommande tout particulièrement de l'accorder avec un bœuf bourguignon, un osso-buco, un poulet Gaston Gérard ou encore une tarte aux pêches.



www.les-jamelles.com

contact@les-jamelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

