

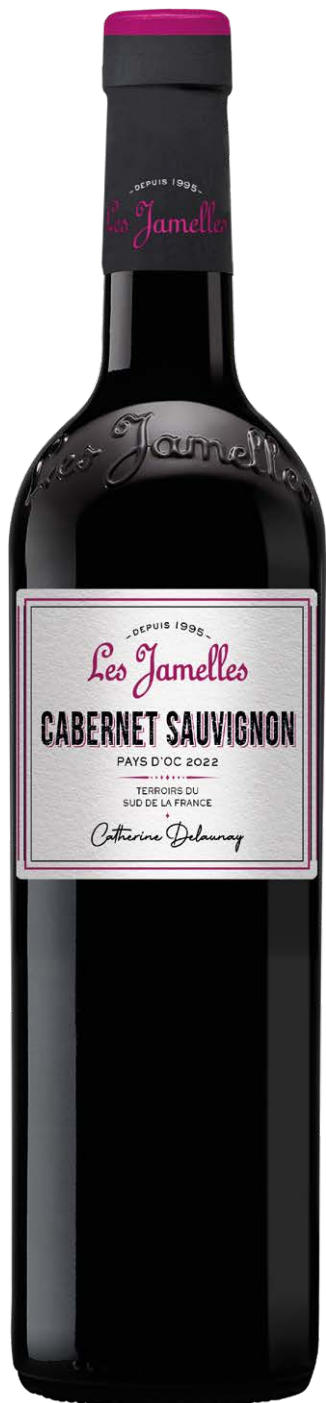


- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



RICHE, ÉPICÉ, COMPLEXE, AVEC DE LA PERSONNALITÉ...
ON RETROUVE DANS CE CABERNET SAUVIGNON LES TRAITS
DE CARACTÈRE DE CE GRAND CÉPAGE ASSOCIÉS
À D'INTÉRESSANTES NOTES LIÉES À SES DIFFÉRENTS
TERROIRS D'ORIGINE.

Catherine Delaunay



CABERNET SAUVIGNON

PAYS D'OC



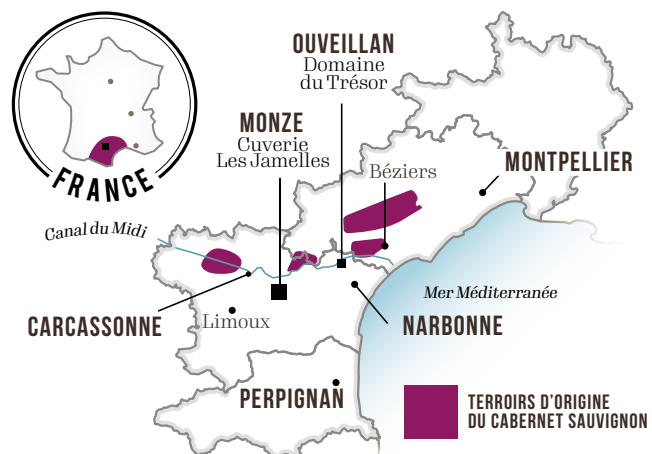
CÉPAGE

100% Cabernet Sauvignon



TERROIR(S)

Les raisins proviennent de quatre terroirs rigoureusement sélectionnés : l'arrière-pays narbonnais qui apporte richesse et opulence au vin ; la plaine de l'Aude qui apporte longueur et structure ; les coteaux de l'Orb qui apportent des tannins veloutés, de la richesse et de la complexité ; et enfin l'ouest-audois, sous influence océanique, qui apporte de la fraîcheur. Subtilement assemblées, les cuvées issues de ces quatre terroirs offrent un vin élégant et complexe, avec un joli velouté et une belle longueur en bouche.



- SÉLECTION DE 4 TERROIRS : SOLS RICHES QUI APPORTENT OPULENCE, COMPLEXITÉ ET RICHESSE ET TERROIRS SOUS INFLUENCE OCÉANIQUE POUR LA FRAÎCHEUR
- CÉPAGE À LA PERSONNALITÉ FORTE : RICHE ET COMPLEXE AUX NOTES VÉGÉTALES ET ÉPICÉES

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



« Le Cabernet Sauvignon Les Jamelles, une personnalité épicée et complexe »



VINIFICATION

Les raisins sont entièrement égrappés. La macération est longue, avec un contrôle des températures et de nombreux remontages. Après la fermentation malolactique, l'élevage en cuve dure environ 7 à 9 mois. Une petite partie de la cuvée est élevée en fûts de chêne.



DÉGUSTATION

D'une belle couleur rouge sombre, le Cabernet Sauvignon Les Jamelles dévoile des arômes de fruits rouges (cassis, fraise), associés à une légère note végétale tout en fraîcheur (poivre vert, caractéristique du cépage) et à des parfums épicés (cannelle, menthe, miel). Sa finale est subtilement boisée (sur des arômes de cèdre, chêne, noix). Les tannins sont souples et soyeux.



METS & VIN

Servir à 17 - 18°C.

Se marie avec les grillades, le poulet rôti, les fajitas, les gratins d'aubergine ou un classique burger.



WWW.LES-JAMELLES.COM

contact@les-jamelles.com - 1 Route des Corbières - 11800 Monze - France