

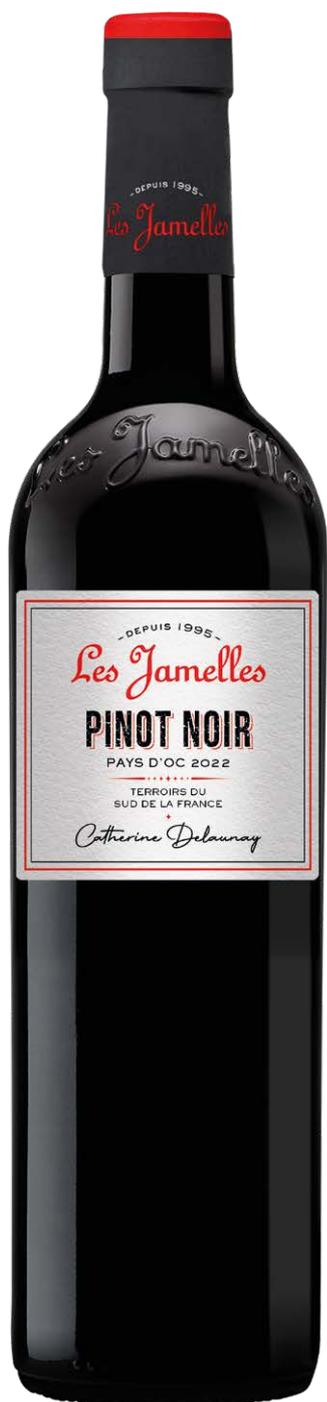
- DEPUIS 1995 -  
*Les Jamelles*



ORIGINAIRES DE LA MÊME RÉGION, LA BOURGOGNE, LE PINOT NOIR ET MOI NE POUVIONS QUE BIEN NOUS ENTENDRE !  
AVEC UN BEL ÉQUILIBRE ENTRE TENSION ET RONDEUR,  
LE PINOT NOIR LES JAMELLES EST PLUS QUE SÉDUISANT !

*Catherine Delaunay*

VINS ROUGES FRUITÉS  
CLASSIQUES



## PINOT NOIR

PAYS D'OC



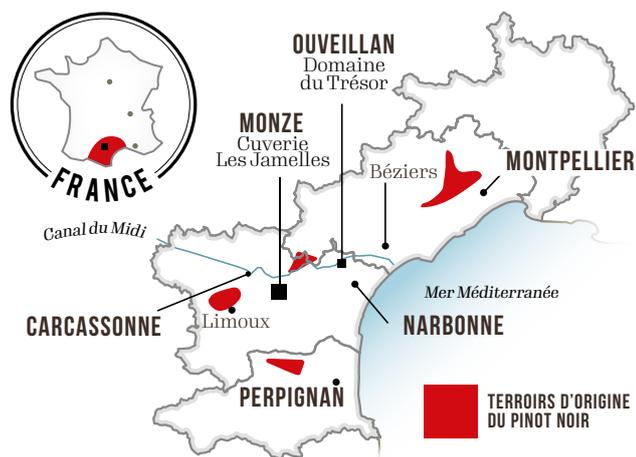
### CÉPAGE

100% Pinot Noir



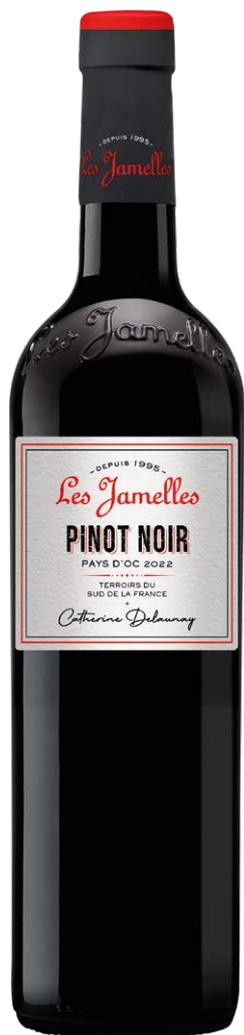
### TERROIR(S)

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.



- **COMPLEXITÉ ET ÉQUILIBRE : ASSEMBLAGE DE 4 TERROIRS DE L'AUDE ET L'HÉRAULT, AUX SOLS CALCAIRES BÉNÉFICIANT D'UN CLIMAT MÉDITERRANÉEN, TEMPÉRÉ PAR L'ALTITUDE ET INFLUENCES MARITIMES**
- **UNE PRÉCISION ET UN ÉQUILIBRE AROMATIQUE INSPIRÉS DU SAVOIR-FAIRE BOURGUIGNON DE CATHERINE DELAUNAY**

- DEPUIS 1995 -  
*Les Jamelles*



« Le Pinot Noir  
Les Jamelles, un  
style bourguignon  
en Pays d'Oc »



## 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.

Se marie parfaitement avec de la charcuterie, une viande blanche (volaille à la crème), des légumes grillés ou un fromage léger.



WWW.LES-JAMELLES.COM

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