Les Jamelles

Vermentino et Mourvèdre, deux cépages typiquement méditerranéens mis à l'honneur dans la collection Les Jamelles « Cépage Rare ». Ces vins de plaisir dévoilent avec brio l'incroyable diversité des cépages du sud de la France. Des cépages anciens, oubliés ou juste méconnus reflétant la richesse du vignoble languedocien. Vermentino : vin aux reflets or révèle un nez séduisant sur des notes florales d'aubépine et de tilleul avec un soupçon de poire Williams pour un vin frais et croquant. Doté d'une élégance incontestable, avec une belle fraicheur et rondeur en bouche, il offre une intensité aromatique nous transportant sur les côtes méditerranéennes ! Avec des poissons ou des viandes blanches, une truite fumée, un carpaccio de Saint-Jacques ou bien des antipasti. 7€, réseau traditionnel des cavistes.

Mourvèdre : belle couleur rouge intense aux nuances pourpres, il révèle des notes de fruits mûrs, de réglisse et d'épices mêlées à des arômes de garrigue : pâte d'amande, miel, lavande, thym, laurier ainsi qu'une note de viande rôtie. En bouche, ce vin est long et velouté avec des tanins bien équilibrés. La finale presque sucrée donne une impression de douceur et de velours. S'apprécie particulièrement sur des viandes rouges, un steak au poivre, un gibier ou un fromages de chèvre. 7€, réseau traditionnel des cavistes.