

- DEPUIS 1995 -  
*Les Javelles*



HEADER MIT REFLETS SECRETS NEHME ICH SIE AUF EINE ENTDECKUNGSREISE ZU EINEM GROSSEN ROSÉ AUS DEM PAYS D'OC MIT. DIESE REGION BIETET EINE EINZIGARTIGE VIELFALT AN REBSORTEN UND TERROIR, WELCHE ICH MIT DIESER CUVÉE WIDERSPIEGELN MÖCHTE. SIE IST AUSDRUCK UNSERER ERFAHRUNGEN UND HOHEN ANSPRÜCHE BEI DER AUSWAHL DER TERROIRS. EIN SIGNATUR-ROSÉ, MIT EINER GEHEIMEN, ZUTAT: MOURVÈDRE, EINE REBSORTE DIE SINNBILDICH FÜR DAS KNOW-HOW VON LES JAVELLES STEHT UND DIESEM WEIN EINE BESONDERE UND EINZIGARTIGE AROMATISCHE FÜLLE BRINGT. DER ELEGANTE ROSÉ STRAHLT IM GLAS IN EINEM WUNDERSCHÖNEN PERLMUTTFARBENEN ROSA UND ENTFALDET EIN FRISCH-AROMATISCHES BOUQUET.

*Catherine Delaunay*

## REFLETS SECRETS

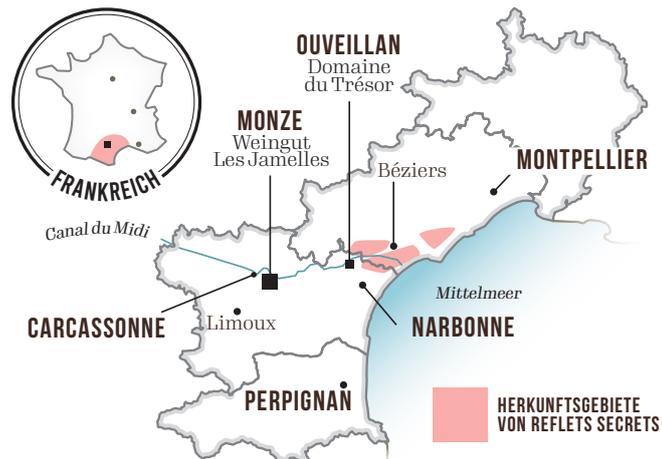
PAYS D'OC

### REBSORTEN

Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah

### TERROIRS

Reflets Secrets stammt aus einer Auswahl von Trauben und Weinen, die aus verschiedenen Gebieten des Pays d'Oc stammen: Der mediterrane Einfluss an der Küste von Béziers verleiht den Weinen einen eleganten Körper, die sandigen Böden von Etang de Thau bringen Frische und Mineralität mit, seine aromatische Fülle wird durch die ton- und kalkhaltigen Böden der Coteaux Narbonnais geprägt.



- AUSWAHL VON 3 TERROIRS: MEDITERRAN GEPRÄGTE KÜSTENGEBIETE FÜR FÜLLE UND FRISCHE UND HANGLAGEN MIT AUSGEPRÄGTEN TEMPERATURSCHWANKUNGEN FÜR DIE FINESSE.
- UNSER GEHEIMNIS: MOURVÈDRE, DAS KNOW-HOW UND EXPERTISE VON LES JAVELLES
- FRISCHE, MINERALITÄT, FRUCHT UND KOMPLEXITÄT.



ROSÉWEINE  
REFLETS SECRETS

- DEPUIS 1995 -  
*Les Jamelles*



## VINIFIKATION

---

Catherine Delaunay und ihr Team wählen den jeweils besten Most jeder Rebsorte sorgfältig aus, und lassen diese getrennt und unter strenger Temperaturkontrolle in Edelstahltanks schonend vergären. Die Weine werden dann von Catherine Delaunay cuvétiert und zu einem ausgewogenen und frischen Rosé veredelt. Der Wein wird anschließend für 6 Monate auf der Feinhefe in Edelstahltanks gelagert.

## VERKOSTUNGSNOTIZ

---

Der Reflets Secrets schimmert im Glas in einem wunderschönen Zartrosa und entfaltet an der Nase ein Bouquet floraler Noten von Rosen, frischen roten Früchten wie Himbeere und Kirsche, vermischt mit etwas Zitrus (Grapefruit und Orangenzeste) und einem Hauch von Pfeffer und Eisenkraut. Am Gaumen ist dieser Rosé rund, vollmundig und zeichnet sich durch eine perfekte Balance zwischen aromatischer Fülle und Lebendigkeit aus. Der Abgang ist lang und sehr frisch, hervorgehoben durch zarte Noten von Grapefruit und Yuzu.

## SPEISENEMPFEHLUNG

---

Perfekt als Aperitif, von einfach bis anspruchsvoll, Tapas oder Antipasti. Er passt sehr gut zur mediterranen Küche, frischen Salaten, Muscheln und Krustentieren oder auch zu würzigen asiatischen Gerichten. Zwischen 8 und 10 °C servierene.



[WWW.LES-JAMELLES.COM](http://WWW.LES-JAMELLES.COM)

[contact@les-jamelles.com](mailto:contact@les-jamelles.com) - 1 Route des Corbières - 11800 Monze - France