

- DEPUIS 1995 -  
*Les Jamelles*



MIT DER NEUEN KREATION ROUGE OSÉ VON LES JAMELLES ENTDECKEN SIE EINE GANZ NEUE ART ROTWEIN ZU GENIESSEN. LASSEN SIE SICH VON EINEM LEICHTEN, LEBHAFTEN UND LECKEREN ROTWEIN VERFÜHREN, DER GENUSS UND TRINKFLUSS VEREINT. EIN WEIN DEN SIE NACH BELIEBEN GENIESSEN KÖNNEN: TEMPERIERT, GEKÜHLT ODER AUF EIS.

*Catherine Delaunay*



NEUE KREATIONEN  
ROUGE OSÉ



## ROUGE OSÉ

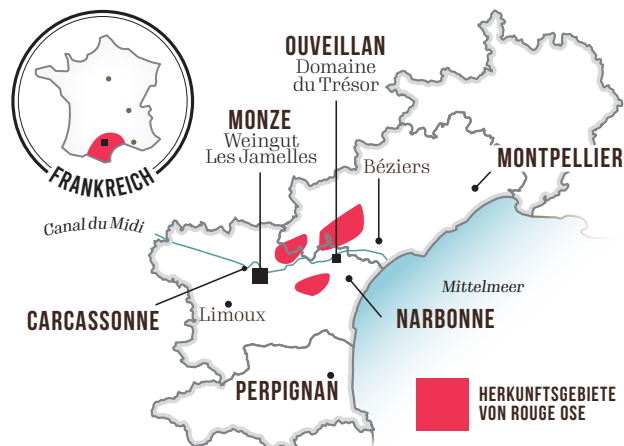
VIN DE FRANCE

### REBSORTEN

Grenache, Syrah, Caladoc

### TERROIRS

Die Rebstöcke wachsen in drei unterschiedlichen Terroirs: Die Trauben aus der Ebene von Aude sorgen für Länge und Struktur, die aus dem Westen des Hérault, dessen Böden reich an Kalkstein sind, bringen Aroma und Frische in den Wein. Die Trauben der ton- und kalkhaltigen Böden des Corbières-Massivs, die einem sonnigen Klima und maritimen Einflüssen ausgesetzt sind, bringen Körper und Fülle mit sich.



- EINE EINZIGARTIGE VINIFIZIERUNG ZWISCHEN ROT- UND ROSÉWEIN
- EINE STILISTIK, BEI DER TRINKFLUSS UND GENUSS IM VORDERGRUND STEHEN
- EINE VIELZAHL VON MÖGLICHKEITEN: TEMPERATUR, KOMBINATION ZU SPEISEN,...

- DEPUIS 1995 -  
*Les Jamelles*



## VINIFIKATION

---

Die Trauben werden sehr früh am Morgen geerntet, um durch die kühlen Temperaturen das volle Aromaprofil der Rebsorten zu erhalten. Eine kräftig leuchtende Farbe in die Flasche zu bekommen, ohne jedoch Tannine zu extrahieren wird über eine bis 24 bis 36 Stunden andauernde Kaltmazeration sichergestellt. Anschließend wird der Wein gepresst, um einen sehr aromatischen roten Most zu erhalten, der anschließend bei niedrigen Temperaturen wie ein Weißwein vergoren wird, damit auch Frucht und Frische erhalten bleiben. Der Wein wird anschließend 6 Monate lang auf der Feinhefe gelagert, bis er im Frühjahr in Flaschen abgefüllt wird.

## VERKOSTUNGSNOTIZ

---

Die klare rubinrote Farbe des Rouge OSÉ lässt Aromen von frischen roten Früchten erahnen. Vermischt mit Noten von weißem Pfirsich, Nektarine und einem Hauch frischer Minze übertrifft die Nase alle Erwartungen, was sich auch am Gaumen widerspiegelt. Nach dem fruchtigen Auftakt, der durch eine schöne Mineralität ergänzt wird, zeigen sich rote Früchte wie Himbeere und Johannisbeere. Der frische Abgang, ohne jegliches Tannin, lädt zu einem weiteren Schluck und unkomplizierten Genuss ein.

## SPEISENEMPFEHLUNG

---

Der Rouge OSÉ bietet viele Kombinationsmöglichkeiten und passt sich jeder Lust und Laune an. Ob allein, als Aperitif oder sogar als Cocktail, passt er als Begleiter zu leichten und frischen Gerichten, aber auch zu gegrilltem Fisch oder Fleisch, zu einem würzigen Tartar oder ganz einfach zu einer Pizza.



[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