

- DEPUIS 1995 -  
*Les Javelles*



DÉCOUVREZ UNE FAÇON INÉDITE DE DÉGUSTER LE VIN ROUGE AVEC LA NOUVELLE CRÉATION LES JAVELLES : ROUGE OSÉ. LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UN ROUGE LÉGER, VIF ET GOURMAND, QUI ALLIE PLAISIR ET GRANDE BUVABILITÉ. UN VIN À DÉGUSTER SELON VOS ENVIES : À TEMPÉRATURE, BIEN FRAIS OU MÊME AVEC DES GLAÇONS !

*Catherine Delaunay*



LES INNOVATIONS  
ROUGE OSÉ



## ROUGE OSÉ

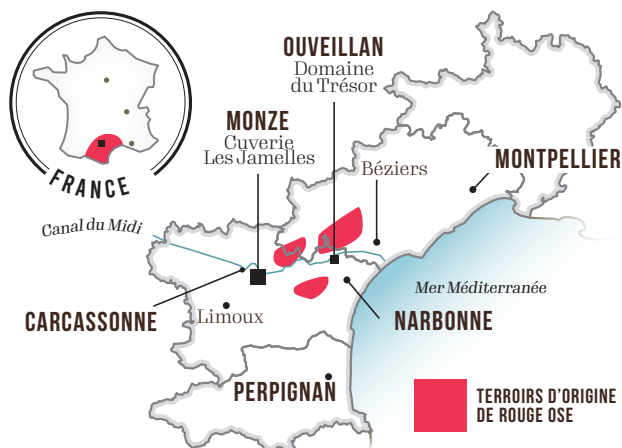
VIN DE FRANCE

### CÉPAGES

Grenache, Syrah et Caladoc

### TERROIRS

Les raisins proviennent de vignes principalement plantées dans la plaine de l'Aude, qui apportent longueur et structure, et de l'Ouest héraultais dont les sols riches en calcaires contribuent à la richesse aromatique et fraîcheur du vin. Le terroir argilo-calcaire du massif des Corbières, exposé à un climat ensoleillé et influences maritimes, apporte quant à lui de la rondeur et du volume.



- UNE VINIFICATION SPÉCIFIQUE ENTRE LE ROUGE ET LE ROSÉ
- UN VIN GLOUGLOU QUI PRIVILÉGIE LA BUVABILITÉ ET LE PLAISIR
- UNE GRANDE LIBERTÉ DE CONSOMMATION : TEMPÉRATURE, ACCORDS ...

- DEPUIS 1995 -  
*Les Jamelles*



## VINIFICATION

---

Les raisins sont vendangés très tôt le matin, voire en fin de nuit, afin de profiter des températures fraîches pour préserver toutes les qualités des cépages. La macération à froid des raisins dure 24 à 36 heures afin d'obtenir cette couleur gourmande rouge vif, sans extraire de tanins. S'ensuit le pressurage pour obtenir un moût rouge très aromatique qui sera fermenté à basse température, comme un vin blanc ou rosé, afin de garder un maximum de fruit et de fraîcheur. Elevage sur lies fines de 6 mois jusqu'à la mise en bouteille au printemps, ce qui permet de préserver toute la fraîcheur et finesse du fruit dans le vin.

## DÉGUSTATION

---

D'une belle couleur rouge rubis claire, le Rouge Osé Les Jamelles révèle un nez très expressif et gourmand de fruits rouges frais, de grenadine, mêlé à des notes de pêche blanche et nectarine, avec une touche mentholée très fraîche. Une promesse de fruits et de fraîcheur que l'on retrouve en bouche, après une attaque ronde et très nette, complétée par une belle tension minérale. On retrouve des fruits rouges frais comme la framboise, la groseille et le cassis, pour un côté vif et acidulé très gourmand. La finale, très fraîche et sans aucun tanin, invite à une dégustation en toute simplicité.

## METS & VIN

---

A boire à température ambiante ou rafraichi selon vos envies. Facile à associer et à servir en toute simplicité, seul à l'apéritif ou en cocktail. Il accompagnera très bien vos apéritifs dinatoires, des tapas ou des plats frais et légers comme des viandes blanches, des poissons grillés ou en tartare ou encore tout simplement avec une 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