Cabernet Sauvignon 2021" Les Jamelles"

D'une couleur rouge sombre, il présente des arômes de fruits rouges(cassis, fraise) une légère note végétale fraiche (poivre vert, , et des parfums



Référence : 495055

Prix : 5.90 €

Descriptif :

Cabernet Sauvignon 2021" Les Jamelles"

Depuis 1991, Les Jamelles constituent une collection unique de vins de cépages artisanaux du Pays d'Oc, dans le Sud de la France. Pendant plusieurs années, Catherine et Laurent Delaunay ont arpenté les routes du Languedoc-Roussillon afin d'identifier les meilleurs terroirs adaptés à chaque cépage et de convaincre les viticulteurs de produire pour Les Jamelles des vins de caractère, complexes, dont l'équilibre respecte la meilleure expression du cépage.

Issu de vignes de + 15 ans sur coteaux aux pied des Cévennes et dans la vallée de l'Aude.

notes de dégustation:

D'une couleur rouge sombre, il présente des arômes de fruits rouges(cassis, fraise) une légère note végétale fraiche (poivre vert, , et des parfums épicés (cannelle, menthe, miel) . Sa finale est subtilement boisée (cèdre , chêne, noix) . Elégant et complexe, ce vin est long et velouté en bouche. Les tannins sont présents et bien équlibrés .

accords : hachis parmentier, gratins, pot au feu, grillades, carré d'agneau

T°C : 17 à 18°C

Garde : 3 à 5 ans

Lien vers la fiche du produit