

Mourvèdre Rouge 2021 " les Jamelles"

Très fruité avec des parfums de fraise, de pêche et de raisin de Corinthe. Il a des senteurs épicées, de "garrigue":



Référence : 495057

Prix : 7.30 €

Descriptif :

Mourvèdre 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.

notes de dégustation :

Issu de vignes de 15 ans en coteaux de la côte méditerranéenne près de Narbonne . D'une belle couleur rouge intense avec des nuances pourpres. Très fruité avec des parfums de fraise, de pêche et de raisin de Corinthe. Il a des senteurs épicées, de "garrigue": pâte d'amande,miel, lavande, thym et laurier, ainsi qu'une longue note de viande rôtie. En bouche, il est étonnement long et gras avec un tannin bien équilibré. La finale presque sucrée donne une impression de douceur et de velours . Beaucoup de caractère.

accords : steak au poivre vert, gibier, fromage de chèvre

T°C : 17 à 18 °C

Garde : 3 à 6 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)