

CINSAULT Rosé 2022 Les Jamelles 75 cl

arômes de bonbon, framboise, fraise et grenadine, ainsi que des nuances florales de rose. La bouche est fraîche du fait d'une petite pointe de gaz carb



Référence : 495084

Prix : 6.80 €

Descriptif :

CINSAULT Rosé 2022 Les Jamelles 75 cl

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.

cette cuvée est élaborée à partir de 3 terroirs, sur Montpellier vers Sète apportant de la rondeur et fraîcheur, sur le bord de mer de Béziers sur des mi côteaux, et sur Narbonne dans l'intérieur des terres qui rapporte de l'opulence.

dégustation :

On découvre un nez fruité et aromatique, dévoilant des arômes de bonbon, framboise, fraise et grenadine, ainsi que des nuances florales de rose. La bouche est fraîche du fait d'une petite pointe de gaz carbonique en attaque (comme un vin « sur lie »). Un bel équilibre en bouche qui apporte un rosé équilibré, alliant rondeur et longueur à l'acidité et la fraîcheur tout ce que l'on attend d'un rosé de plaisir....

cépage : 100% cinsault, pressurage direct, débordage des moûts à froid, fermentation sous contrôle des températures (maximum 15°C). Il n'y a pas de fermentation malolactique. La mise en bouteille est relativement précoce.

accords: apéritif dînatoire, salade estivale (pamplemousse -crevette),alade de poivrons/anchois,des pâtes au pesto,poivrons farcis,fromage (Cantal) , dessert de fruits rouge, salade de fruits

T°S: 8°C

G: 2025

[Lien vers la fiche du produit](#)