

MALBEC 2021 Les Jamelles Catherine DELAUNAY Vin de Pays d'Oc 75 cl

Le nez est ouvert, sur des notes de fruits rouges, c'est un vin élégant, au nez épicé et réglissé et aux notes de fruits rouges et noirs. La bouche est



Référence : 495080

Prix : 7.25 €

Descriptif :

MALBEC 2021 Les Jamelles Catherine DELAUNAY Vin de Pays d'Oc 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 l'expression la plus représentative du cépage.

Cette cuvée est issue de vignes sur une superficie d'environ un hectare, qui sont situées :
dans l'aire d'appellation Languedoc sur des terres très chaudes de galets roulés ainsi que sur des sols frais et profonds de la Malpère dans l'ouest Audois

notes de dégustation :

Le nez est ouvert, sur des notes de fruits rouges, c'est un vin élégant, au nez épicé et réglissé et aux notes de fruits rouges et noirs. La bouche est souple et bien structurée avec des arômes de fruits rouges, pruneau, très présent et des tanins fins qui apportent une élégante longueur.

accords : (ratatouille), les pizzas, les couscous et tajines, viandes rouges grillées. Il est délicieux avec le chocolat,

cépage : 100% malbec, vendange manuelle, vinification des raisins en cuves inox à température maîtrisée. La macération traditionnelle dure 15 jours. 10% du volume est élevé en fûts neufs dans le but d'apporter un supplément de complexité au vin

T°S : 14- 16°C

G: 2 à 4 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)