

MOURVEDRE Rosé 2019 Les Jamelles 75 cl

Le nez est floral et frais, marqué sur des arômes de pêche, d'agrumes, d'aromates (poivre, genévrier, thym, menthe poivrée) .La bouche est riche, avec



Référence : 495089

Prix : 6.55 €

Descriptif :

MOURVEDRE Rosé 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 l'expression la plus représentative du cépage.

de Perpignan à Fréjus, il produit certains des plus beaux vins de la région. Il nécessite ensoleillement, chaleur et proximité de la mer pour donner le meilleur. Cette cuvée est élaborée à partir de vignes situées sur deux terroirs :

les sols argilo-calcaires et le climat sec et ensoleillé de l'arrière-pays narbonnais donnent des vins riches et de beaux arômes de fruits rouges; les sols plus variés de la plaine de l'Aude (argilo-calcaires, galets, grès et calcaire, marne) associés à un climat chaud et sec apportent structure et tension au vin

notes de dégustation:

Ce mourvèdre est d'une couleur pêche très claire. Le nez est floral et frais, marqué sur des arômes de pêche, d'agrumes, d'aromates (poivre, genévrier, thym, menthe poivrée) .La bouche est riche, avec de la structure, et offrant une belle tension et minéralité (silex). La finale est ronde, florale (rose), épicée (gingembre, menthe poivrée) et tout en longueur. Un vin rosé d'une belle complexité

cépage : 100 % mourvèdre, les raisins sont pressés rapidement pour limiter un maximum l'extraction de la couleur. Le débourage serré au froid pendant 48h permet de fixer la couleur et les tannins. La fermentation dure 1 mois, puis l'élevage en cuve inox 3 mois, à l'abri de l'air.

accords: apéritif, antipasti, accras de morue, carpaccio de saumon, beignets de légumes et crevettes, brochettes épicées, brochettes de boeuf,

T°S: 8°C

G: 2022

[Lien vers la fiche du produit](#)