

Pinot Noir 2018 Les Jamelles

Pinot Noir 2013 Les Jamelles, collection unique de vins de cépages artisanaux du Pays d'Oc, de couleur foncée, aux nuances rubis, il présente au nez de



Référence :495072

Prix :6.65 €

Prix dégressifs :

6+

6.50 €

Descriptif :

Pinot Noir 2018 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).

note de dégustation:

De couleur foncée, aux nuances rubis, il présente au nez des parfums de petits fruits rouges et noirs mêlés de notes florales, avec une touche délicatement boisée et vanillée. En bouche, ce vin est très complexe et fruité, riche, long et gras. Il a des saveurs de fruits noirs écrasés (mûres, cassis, cerises), de confitures. Tanins enrobés et fondus.

cépage: 100% pinot noir, issu de vignes âgées de 10 ans, dans les hauteurs de la vallée de l'Aude, sur les contreforts des Pyrénées, sur sols argilo-calcaires sur les terrasses, rendement 50HI/ha.

accords: charcuterie, les viandes blanches (exemple : volaille à la crème) et les fromages légers.

T°S: 16-17°C

G: 2 à 3 ans

récompenses:

SMV Canada 2012 : Médaille d'argent Pinot Noir 2011.

- Wine Spectator oct 2011 : 85 points.

- Robert Parker dans The Wine Advocate août 2009 : 87/100 - "absolument délicieux"

- Wine Enthusiast 02/2007 : Best buy - 88 points

- Wine Spectator 12/2008 : 85 points

[Lien vers la fiche du produit](#)