



Les Jamelles, 2024

Merlot Pays d'Oc IGP

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Cépages
Merlot

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14%

Caractère

Un vin rouge foncé fruité et équilibré, présentant de légers reflets violacés. Bouquet puissant dominé par des baies noires, suivies d'arômes de fruits à noyau (prune, cerise) et de notes de vanille épicée. Doux au palais, attaque légèrement douce, de puissants arômes de baies et une structure très harmonieuse.

Type de vin



Les frais

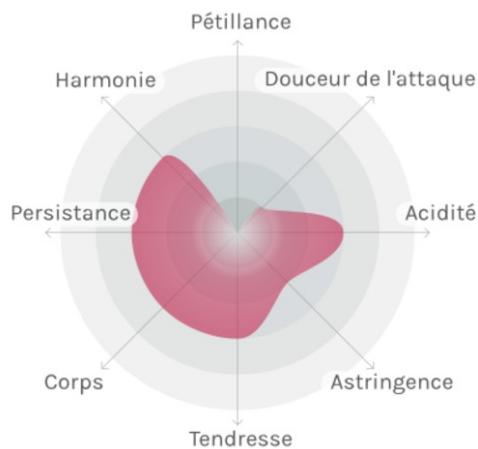


Les fruités

Producteur/Marque

Les Jamelles

Chaque vin Les Jamelles est le produit d'un assemblage de raisins issus de différents terroirs rigoureusement sélectionnés. Catherine Delaunay et son équipe s'attachent chaque année à associer les vins de différents terroirs pour produire des cuvées présentant un équilibre parfait, typiques de leur cépage et au style gourmand, harmonieux et expressif. Ce subtil exercice d'équilibrisme se renouvelle millésime après millésime. Il est orchestré par Catherine Delaunay, la créatrice des vins Les Jamelles, qui s'appuie sur l'exceptionnelle mémoire olfactive et le savoir-faire inégalé de son équipe en matière d'assemblage ainsi que sur une cuverie très moderne, installée dans les Corbières, en plein cœur du vignoble.



Accords mets-vin



Différentes pizzas avec sauce tomate