

# Les Jamelles

Artisans des vins du Sud de la France

Artisans des Vins du Sud de la France

## Les Petites Jamelles

Les Petites Jamelles sont des vins fruités, souples et équilibrés. Ils ont été élaborés par les oenologues de la gamme Les Jamelles, spécialistes des vins de cépage.



### Appellation

Pays d'Oc

### Cépage

Ce vin a été élaboré principalement à partir du cépage Grenache.

### Sol

Les raisins proviennent de plusieurs terroirs que nous avons sélectionnés dans le Pays d'Oc :

- vignes de 15 à 20 ans dans l'Aude (sols schisteux et argilo-calcaires avec des galets)
- vignes de plus de 25 ans dans les Pyrénées Orientales. Le climat est chaud, sec et très ensoleillé avec une forte luminosité. Les rendements sont faibles : 40 à 50 hl/ha.

### Vinification

"Rosé de saignée" : macération en cuve des grappes entières pendant environ 24 heures. Soutirage du jus faiblement coloré. Fermentation du jus seul à 15 °C. Pas de fermentation malolactique. Embouteillage relativement précoce.

### Dégustation

D'une couleur rose assez soutenue, ce vin a un aspect brillant. Il est très fruité et aromatique, avec des parfums puissants de fraise, de griotte et de grenadine. Il est très frais, facile à déguster, avec une bouche franche, ronde et longue rappelant les bonbons anglais, la pêche et la groseille en finale.

### Mets & Vins

A déguster très frais (8°C), en apéritif, avec les salades, les viandes braisées, les grillades, les poivrons farcis, les pâtes ou le fromage (Cantal).