

# Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

## CINSAULT



Der Cinsault Rosé Les Jamelles ist für seine Fruchtigkeit, seine Frische und seine Bonbonnoten wohl bekannt.

### REBSORTE(N)

100% Cinsault

### TERROIR(S)

Die Trauben, aus denen dieser Cinsault gekeltert wird, stammen aus drei Lagen: *der Küste des Biterrois*, deren warmes Klima und dessen Meernähe dem Wein zu Rundheit und Frische verhelfen; den *Weingärten auf den halbhügeligen Hängen des Hérault*, die ihm Ausdrucksstärke vermitteln; und *aus dem Hinterland von Narbonne*, das für die Opulenz dieser Weinkomposition sorgt.

### WEINBEREITUNG

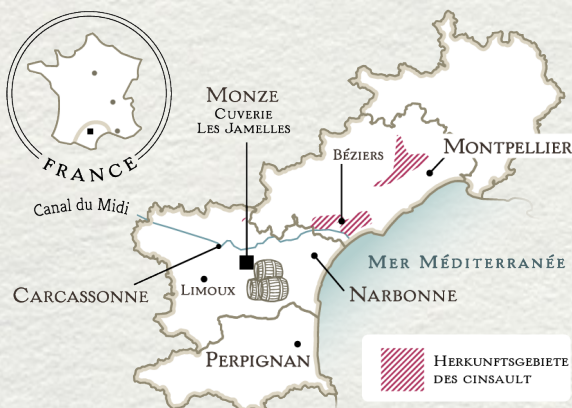
Die Trauben werden direkt nach der Ernte gepresst. Der Most wird kalt abgesetzt und die Gärung bei kontrollierter Temperatur (maximal 15 °C) durchgeführt. Zu einer malolaktischen Gärung kommt es nicht. Die Abfüllung in Flaschen erfolgt recht früh.

### VERKOSTUNG

Der Cinsault Les Jamelles besticht mit einer schönen blassrosafarbenen, glänzenden Robe, wie sie für ihn typisch ist. Er ist ausgesprochen fruchtig und aromareich. Sein Bukett entwickelt Noten von Bonbons, Himbeeren, Erdbeeren und Grenadine. Auch ein zarter Duft von Rosen klingt an. Seinem Auftakt am Gaumen verhilft ein kleiner Hauch von Kohlendioxid zu Frische. Ein überaus angenehmer, süffiger Wein, der sich sehr ausgeglichen zeigt. Rund, lange nachhallend, mit einer schönen Säure und Frische.

### SERVIEREMPFEHLUNG

Sehr kühl servieren (8 °C)! Zum Aperitif, mit einem Salat, zu Schmortgut, Grillfleisch, gefüllten Paprika, Nudeln oder auch Käse, wie z. B. Chantal. Catherine Delaunay empfiehlt ganz besonders Auberginen-Kaviar oder einen Salat mit Paprika und Anchovis bzw. violetter Artischocke.



[www.les-jamelles.com](http://www.les-jamelles.com)



contact@les-jamelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

