

PINOR NOIR IGP D'OC JAMELLES 2024

IGP Pays d'Oc

INFORMATION

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépage : Pinot Noir

Alcool : 13.0%

Certification :



VINIFICATION

Méthode : La macération pré-fermentaire à froid dure environ une semaine et la fermentation une semaine, avec contrôle des températures, puis la cuvaison de 8 à 10 jours. L'élevage de la cuvée se fait au contact du bois pendant 6 à 9 mois.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Pays d'Oc

Surface :

Type de sol : Sols calcaires bénéficiant d'un climat méditerranéen, tempéré par l'altitude et influences maritimes

Climat : Climat méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Beau rouge rubis.

Nez : Le Pinot Noir Les Jamelles dévoile un nez de petits fruits rouges et noirs, des notes florales, et une touche délicatement boisée et vanillée.

Bouche : En bouche, il montre une belle complexité. Riche, long et gras, il a des saveurs de fruits rouges écrasés (framboise, cerise) et de prunes de confiture. Ses tannins sont bien enrobés et fondus. Influencée par son origine bourguignonne, Catherine Delaunay propose un vin fidèle à son cépage avec ses arômes de petits fruits rouges, sa touche minérale qui lui donne une belle fraîcheur et ses tannins bien enrobés. Un parfait équilibre !

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Servir à 17°C.



PINOR NOIR IGP D'OC JAMELLES 2024

IGP Pays d'Oc

Accords mets et vins : Se marie parfaitement avec de la charcuterie, une viande blanche (volaille à la crème), des légumes grillés ou un fromage léger.

Garde :

