

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



DEPUIS 25 ANS QUE J'EXPLORE LE PAYS D'OC, J'AI LA CERTITUDE QUE CETTE RÉGION A LA CAPACITÉ DE PRODUIRE LES PLUS GRANDS ROSÉS DE FRANCE. C'EST AVEC CETTE AMBITION QUE J'AI CRÉÉ REFLETS SECRETS ; UN ROSÉ SIGNATURE DONT JE VOUS DÉVOILE LA TOUCHE SECRÈTE : LE MOURVÈDRE. REFLETS SECRETS COMBINE AINSI TOUT LE SAVOIR-FAIRE LES JAMELLES EN MATIÈRE D'IDENTIFICATION DE TERROIRS, DE VINIFICATION ET D'ASSEMBLAGE AU SERVICE D'UN ROSÉ D'EXCEPTION.

Catherine Delaunay



REFLETS SECRETS

LES ROSÉS - IGP PAYS D'OC



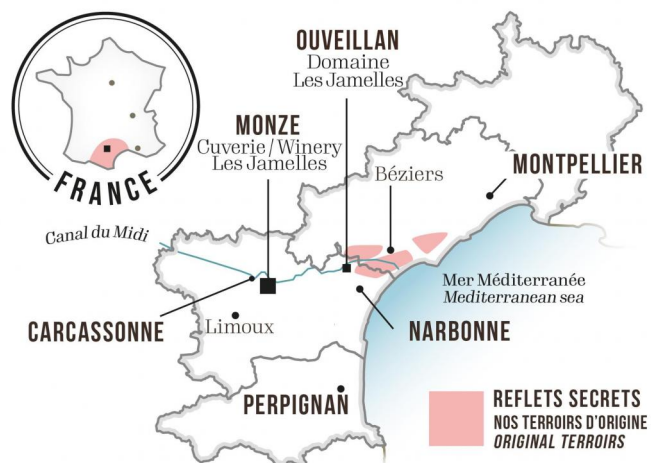
CÉPAGES

Grenache noir 40%, Mourvèdre 30%, Cinsault 15%, Syrah 15%



TERROIR

Pour créer Reflets Secrets le choix s'est porté sur 3 terroirs spécifiques du Pays d'oc: le littoral biterrois qui, sous l'influence du climat méditerranéen, apporte rondeur et richesse aux vins, les sols sableux de l'Etang de Thau qui amènent fraîcheur et minéralité et enfin les sols argilo-calcaires des coteaux narbonnais qui apportent une structure à l'ensemble.



- SÉLECTION DE 3 TERROIRS : ZONES AUX INFLUENCES DU LITTORAL MÉDITERRANÉEN POUR LA RICHESSE ET FRAÎCHEUR ET ZONES DE COTEAUX AUX VARIATIONS DE TEMPÉRATURES MARQUÉES POUR LA RONDEUR.
- NOTRE TOUCHE SECRÈTE : LE MOURVÈDRE, SAVOIR-FAIRE ET EXPERTISE LES JAMELLES.
- UN GRAND ROSÉ COMBINANT FRAÎCHEUR, MINÉRALITÉ ET COMPLEXITÉ.



- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



VINIFICATION

Une sélection des meilleurs jus de goutte, issus de pressurage direct, est effectuée pour chacun des cépages. Les vins sont fermentés séparément en cuves inox, toujours dans une parfaite maîtrise des températures. Catherine Delaunay veille, au moment de l'assemblage, à garder un équilibre délicat entre une couleur extrêmement pâle et un vin particulièrement expressif.



DÉGUSTATION

D'une très belle couleur rose pâle, le rosé Reflets Secrets dévoile un nez expressif et complexe de délicates notes florales de rose, de fruits rouges frais, framboise et cerise, mêlées à des notes d'agrumes (pamplemousse, zestes d'orange) et une touche de poivre et de verveine. La bouche est ronde, ample et gourmande et se distingue par un parfait équilibre entre richesse aromatique et vivacité. La finale est longue et très fraîche, relevée par de délicates notes de pamplemousse et yuzu.



ACCORDS GOURMANDS

Servir entre 8 et 10°C.

Parfait pour l'apéritif, du plus simple au plus sophistiqué, avec des tapas ou des antipasti. Il accompagnera également toute la cuisine méditerranéenne, les salades fraîches, les coquillages et crustacées ou encore des mets plus épicés d'origine asiatique.

