



210801 2025

2025er Les Petites Jamelles Rosé IGP Terres du Midi

Les Jamelles

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Sommerlich, unkompliziert, mediterranes Lebensgefühl
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Johannisbeere, Grenadine, Rose, Veilchen
	Speise oder Anlaspmpfehlung	Aperitif, Salate, Fisch, leichte Küche
Farbe	ROSÉ	
Alkohol	12,5 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	
Enthält:	Sulfite	

Frischer Rosé aus dem Süden Frankreichs mit roten Beeren, floralen Noten und klarer Mineralität – elegant, rund und vielseitig einsetzbar.

Der Les Petites Jamelles Rosé IGP Terres du Midi steht für modernen Roségenuss aus Südfrankreich. Im Glas zeigt er sich in einer brillant schimmernden, zart roséfarbenen Nuance, die sofort Lust auf den ersten Schluck macht. Das Bouquet ist offen und ausdrucksstark, geprägt von feinen Aromen roter Johannisbeere und Grenadine, begleitet von floralen Anklängen an Rose und Veilchen. Am Gaumen präsentiert sich der Rosé klar und rund, mit harmonischer Struktur und saftiger Frucht. Die frische, mineralisch geprägte Art verleiht dem Wein Eleganz und Länge im Finale. Les Petites Jamelles Rosé ist ein vielseitiger Begleiter für unbeschwerte Momente, gesellige Runden und die leichte Küche der mediterranen Lebensart. Ein stilvoller Rosé, der Herkunft, Rebsorten und Handschrift des Weinguts Les Jamelles authentisch widerspiegelt.

Land Frankreich

Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbaugebieten der Erde. Bis heute orientieren sich die meisten internationalen Standards an Frankreich, insbesondere an Bordeaux, Burgund und der Champagne. Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Der Anteil Rot-/Roséwein beträgt ca. 73%, Weißwein 27%.

Erzeuger**Les Jamelles**

Catherine, Tochter eines Winzers aus dem Beaujolais, und Laurent, in fünfter Generation Weinhändler im Burgund begegneten sich 1986 während ihres Önologiestudiums. Beiden stand damals eine große Zukunft im Bereich Wein bevor. Laurent lernt zu Ende seines Studiums den zukünftigen Ehemann seiner in den USA lebenden Cousine kennen, der im Napa Valley Weinbauer ist. So verbringt er fast ein Jahr in den USA und kehrt dann mit einem völlig neuen Blick und tiefem Willen, seine eigene Marke mit Rebsortenweinen zu kreieren, nach Frankreich zurück. Zu Beginn der 1990er-Jahre bietet das Burgund für begeisterte junge Önologen kaum Perspektiven. Laurent und Catherine machen sich daher auf, das sich stark verändernde Languedoc zu erkunden. Aufgrund der Vielfalt ihrer Lagen und Rebsorten scheinen ihnen die Weingärten des Languedoc ein Eldorado, in dem sie die Weinkompositionen herstellen können, die sie sich vorstellen können: runde, ausgewogene, ausdrucksstarke und für ihre Rebsorten typische Weine. Während einer Messe treffen Catherine und Laurent Melvyn Master, einen langjährigen Freund seines Vaters, der den amerikanischen Markt ausgezeichnet kennt. Alle drei beschließen, gemeinsam eine Marke mit französischen Rebsortenweinen zu kreieren. Ein innovatives Vorhaben, da es in Frankreich traditionell eher Lagenweine als Rebsortenweine gibt. Die Marke erhält den Namen Les Jamelles, einen weiblichen Namen, der die Rundheit der Weine betonen soll. Ein Name im Plural, in dem sich die Vielfalt der Rebsorten spiegeln. Ein Name, dessen Klang an das Languedoc erinnert. Durch den immensen Erfolg von Les Jamelles gibt es heutzutage eine gleichnamige, hochmoderne Kellerei, in der die Weine ausgebaut werden. Schon lange werden nicht nur die rebsortenreinen Weine, die die Vielfalt der Region Languedoc widerspiegeln, ausgebaut, sondern auch die "Sélection Spéciale" - elegante Cuvées mit dezentem Holzeinsatz, die die Verbundenheit von Catherine zu ihrer burgundischen Heimat zum Ausdruck bringen.

Rebsorten

60%	Cinsault
40%	Grenache Gris

Trinkreife**Beschreibung****Jahr**

Lagerung empfohlen bis mind.
Lagerung empfohlen bis max.

Zutaten

Trauben, konzentrierte Traubenmost, Konservierungsstoffe (SULFITE), enthält Stabilisierungsmittel (Citronensäure und/oder Metaweinsäure und/oder Gummi arabicum), Unter Schutzatmosphäre abgefüllt