

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
— Vins de cépages —

LES JAMELLES Pinot noir

Couleur : Rouge

Cépage : Pinot noir

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 7,95€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Calcaire

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid pendant environ une semaine, fermentation d'une semaine, avec contrôle des températures. Cuvaision de 8 à 10 jours, élevage sous-bois peu toasté pendant 6 à 9 mois.

Rendement : 70 hl/ha

Nombre de bouteilles : 350 000

Élevage : Cuve inox, copeaux

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Beau rouge rubis.

Nez : Petits fruits rouges et noirs, notes florales, touche délicatement boisée et vanillée.

Bouche : Belle complexité, riche, long, gras, fruits rouges écrasés (framboise, cerise), prunes de confiture, tanins enrobés et fondus.

SERVICE

Température : 17°C

Accords mets et vins : Charcuterie, viande blanche (volaille à la crème), légumes grillés, fromage léger.

Conditionnement : 75 cl



LES JAMELLES - 10 rue Lavoisier - 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
+33 (0)4 68 24 60 00 - contact@les-jamelles.com - www.les-jamelles.com