

Les Petites Jamelles



Une ode à l'art de vivre du midi

Créés par Catherine Delaunay, œnologue et fondatrice des vins **Les Jamelles**, **Les Petites Jamelles** sont une invitation à découvrir **l'âme viticole du Midi**, cette région ensoleillée du sud de la France. Fille de vigneron, Catherine Delaunay s'attache à sublimer l'expression des terroirs à travers **des assemblages précis et équilibrés**. Cette gamme composée de **trois vins en appellation IGP Terres du Midi – un blanc, un rouge et un rosé** – illustre **la richesse et la convivialité** de ces terres généreuses. L'IGP Terres du Midi s'étend sur des paysages contrastés, du Gard aux Pyrénées-Orientales, en passant par l'Hérault et l'Aude. Entre hauts plateaux aux nuits fraîches et plaines baignées de soleil, chaque microclimat façonne **le caractère unique de ces vins d'assemblage**.

En rupture avec la tradition des vins opulents du sud de la France, **Les Petites Jamelles** adoptent **une approche moderne** où **fraîcheur, croquant et éclat** des saveurs sont mis à l'honneur, séduisant amateurs et néophytes grâce à **son accessibilité** et **son équilibre**.

Les Petites Jamelles sont également un modèle de **viticulture durable, certifiés HVE3** (Haute Valeur Environnementale, niveau 3). Cette certification témoigne de **l'engagement de Catherine Delaunay et des vignerons** pour une production **respectueuse de l'environnement** et **des ressources naturelles**. À travers des pratiques **viticoles responsables** et un **packaging éco-conçu**, **Les Petites Jamelles** s'inscrivent dans une démarche de préservation des terroirs sans concession sur la **qualité des vins**.



« Avec Les Petites Jamelles, je vous invite à plonger dans l'esprit chaleureux du sud de la France. Cette gamme, empreinte de convivialité et de joie de vivre, célèbre le partage et l'authenticité. À travers des vins frais, fruités et gourmands, elle illustre parfaitement notre philosophie : **le goût des belles rencontres**. »

Catherine Delaunay

“Le goût des belles rencontres” La philosophie **Les Jamelles** illustrée par **Aurélie Castex**

Fidèle à l'esprit d'authenticité qui définit **Les Jamelles** depuis plus de trente ans, **Les Petites Jamelles** se dévoilent sous **une nouvelle identité visuelle** confiée à **l'illustratrice française Aurélie Castex**. Son talent, reconnu pour sa capacité à capturer l'essence des instants de vie avec finesse et modernité, insuffle une dimension artistique inédite à ces cuvées, pensées pour être dégustées en toute occasion.

Inspirée par la **douceur de vivre méditerranéenne** et la **richesse des paysages ensoleillés du Sud de la France**, Aurélie Castex a imaginé une étiquette **expressive et colorée**, à l'image du caractère généreux de ces vins. Son trait, à la fois **subtil et évocateur**, traduit avec justesse l'enthousiasme et la convivialité qui animent **Les Petites Jamelles**, où **plaisir et élégance** s'unissent en parfaite harmonie, pour mettre en lumière toute **la fraîcheur et l'authenticité des vins**.

« Dans mes dessins, j'aime m'amuser du quotidien, inventer des contes ou raconter les histoires des gens qui m'entourent et m'inspirent. »

Aurélie Castex



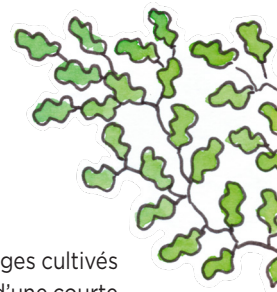
LES PETITES JAVELLES ROUGE

IGP - TERRES DU MIDI 2024

La cuvée rouge met en avant un **style fruité et croquant**, reflétant la diversité des cépages cultivés sur ces terroirs méditerranéens. Les raisins sont vinifiés après un égrappage total, suivi d'une courte macération à basse température, un procédé qui permet de limiter l'extraction des tanins tout en préservant les arômes fruités. Ce vin révèle un profil **élégant**, aux tanins **mûrs et soyeux**, avec une robe **éclatante et vive**.

DÉGUSTATION : Ce vin présente des arômes **intenses de cerise, de framboise et de grenade**, offrant une bouche délicate et équilibrée entre rondeur et fraîcheur. Les tanins sont souples, permettant aux fruits rouges frais de s'exprimer pleinement. La longueur en bouche est remarquable, apportant une belle persistance.

ACCORDS GOURMANDS : Ce vin se prête parfaitement à des plats savoureux tels qu'un poulet rôti ou des côtelettes d'agneau grillées aux herbes. Il accompagnera également à merveille des lasagnes aux légumes grillés ou des Penne all'arrabbiata. En dessert, il se marie superbement avec un brownie au chocolat noir, ou encore avec un plateau de charcuterie et de fromages.



LES PETITES JAVELLES ROSE

IGP - TERRES DU MIDI 2024

Ce rosé, pur produit du terroir méditerranéen, est élaboré par pressurage direct pour obtenir des jus très clairs et frais. Après un débordage serré, la fermentation à température contrôlée (15°C maximum) permet de révéler toute la richesse aromatique de cette cuvée. Les arômes dominants sont ceux des fruits rouges frais, avec **une belle intensité**.

DÉGUSTATION : Sa robe rose pâle brillante est accompagnée d'un nez expressif, marqué par des arômes de groseille, de grenadine, de rose et de violette. La bouche est franche et ronde, avec une finale fraîche et minérale qui donne à ce vin une belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS : Parfait en apéritif, il accompagnera des tapas, des bruschettas à la tomate, basilic et mozzarella. Il se marie également bien avec un poke bowl saumon, avocat et mangue, des filets de dorade aux herbes fraîches ou une pizza.



LES PETITES JAVELLES BLANC

IGP - TERRES DU MIDI 2024

La cuvée Les Petites Javelles Blanc de cette gamme incarne la **fraîcheur du terroir méditerranéen**. Les raisins sont récoltés à l'aube pour préserver leur fraîcheur optimale. La vinification commence par un pressurage direct et un débordage précis, suivi d'une fermentation lente à 15°C qui permet de dévoiler la finesse des arômes. L'élevage sur lies fines pendant 6 mois vient sublimer l'équilibre entre fraîcheur et rondeur, pour offrir un vin d'une élégance remarquable.

DÉGUSTATION : Cette cuvée blanc se présente avec une **robe jaune pâle brillante** et exhale des **arômes d'agrumes et de mangue**. En bouche, la fraîcheur citronnée est complétée par des notes subtiles de bergamote, offrant une sensation de légèreté et de finesse.

ACCORDS GOURMANDS : Idéal pour un apéritif frais et dynamique, ou accompagné de plats tels qu'un avocado toast, une salade composée ou un carpaccio de poisson blanc. Il se marie parfaitement avec un Pad Thai aux crevettes ou encore une tarte au citron pour une touche sucrée et vive.

Les Petites Javelles sont disponibles à un prix public conseillé de 5,85 €. Cette gamme de vins alliant accessibilité et générosité est idéale pour des moments de convivialité en toute simplicité.

La gamme est disponible chez les cavistes ainsi que sur la boutique en ligne Les Javelles :

<https://boutique.les-javelles.com>



A PROPOS, LES JAMELLES

Fondée avec passion par Catherine et Laurent Delaunay, œnologues bourguignons visionnaires, Les Jamelles célèbre, depuis 1995, l'art de vivre français avec une collection unique de 26 cépages issus du Pays d'Oc. Animés par le désir de révéler la richesse et la singularité de cette région viticole d'exception, ils ont su créer une collection de vins où chaque cépage s'exprime avec justesse et authenticité. Sous l'impulsion de Catherine Delaunay, qui en est aujourd'hui l'âme créatrice, la marque s'inscrit dans une quête constante d'excellence et d'innovation, proposant des créations uniques, des cuvées monocépages aux expressions plus audacieuses comme un vin orange ou un rouge léger. Les vins incarnent alors l'équilibre entre terroir, modernité et convivialité. Avec son équipe, elle s'appuie sur un savoir-faire reconnu en matière d'élevage et d'assemblage, mettant en avant une philosophie de cépages de terroirs, afin de sublimer leur expression tout en insufflant une vision contemporaine et accessible du vin. Chaque cuvée est ainsi pensée comme une invitation à la découverte, une expérience sensorielle où fraîcheur et harmonie s'imposent comme des signatures incontournables.

Ancré dans une démarche durable grâce au Domaine du Trésor, vignoble de 70 hectares certifié HVE3, Les Jamelles allie respect de la nature et créativité. Véritables catalyseurs de bons moments, ces vins élégants et accessibles, distribués dans 60 pays, sont la promesse de belles rencontres autour d'une diversité incomparable. Portée par une vision toujours tournée vers le consommateur et fidèle à son héritage, Les Jamelles perpétue son engagement à proposer des vins qui accompagnent les instants de partage et de convivialité, célébrant ainsi le meilleur du patrimoine viticole français.

TÉÉCHARGEZ LE KIT MEDIA