



- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles

TREINAMENTO LES JAMELLES

-DEPUIS 1995-
Les Jamelles



DESDE 1995

Início da aventura do Les Jamelles na região do **Languedoc** por **Catherine Delaunay** e seu marido, ambos produtores / enólogos de renome internacional.



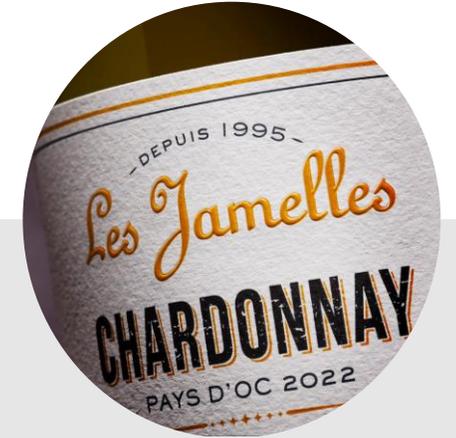
VINHOS REGIONAIS: PAYS D'OC

Incomparável
diversidade de
variedades de uvas e
terroirs.



COLEÇÃO ÚNICA DE VINHOS

Les Jamelles :
vinhos **monovarietais**
expressivos,
agradáveis e fáceis
de beber do sul da
França.
Linhas Le Petites,
Classiques e Sélection
Spéciale



PACKAGING EMBLEMÁTICO

Um **packaging único,**
diferenciado, com um
formato elegante,
garrafas com relevo.

-DEPUIS 1995-
Les Javelles



A MAIOR GAMA DE VARIETAIS PAYS D'OC DO MUNDO

35 cuvées incluindo 26
vinhos monovarietais



PERFORMANCE DE VENDAS EM ASCENÇÃO

6 milhões de
garrafas / ano
Mercados de **On** e
off-trade



PRESENÇA INTERNACIONAL

A marca está
presente em 54
países



MULTI-AWARDED

**Mais de
500 medalhas**
desde a criação da
marca

*IWC, IWSC, Decanter,
Sakura, Mundus Vini,
Wine Enthusiast, Jancis
Robinson ...*

POSICIONAMENTO



SENSO DE ORIGEM

Da região de Pays d'Oc



PERSONIFICAÇÃO

Da Catherine Delaunay,
criadora e enóloga dos
vinhos



FRESCOR

Para reforçar um ativo
importante dos vinhos



DIVERSIDADE

De monovarietas e
blends especiais



SOFISTICAÇÃO

packaging
agrega valor

4 PERFIS AROMÁTICOS (LINHA CLASSIQUES)

Defina os vinhos Les Jamelles por perfil aromático:

FRUTADO



ESPECIADO



FRESCO



REDONDO



CLASSICS

CLASSICS

CLASSICS

CLASSICS



DISCOVERIES

Vinhos tintos macios e elegantes, com notas de FRUTAS vermelhas e especiarias sutis.



DISCOVERIES

Vinhos tintos complexos e com boa estrutura, aromas poderosos de frutas negras e ESPECIARIAS.



DISCOVERIES

Extremamente FRESCOS, vibrantes, vinhos brancos ostentadores de aromas florais elegantes e notas cítricas.



DISCOVERIES

Vinhos brancos REDONDOS com um adorável conjunto de frutas brancas, amarelas com nuances florais.

- DEPUIS 1995 -

Les Jamelles

CHARDONNAY

PAYS D'OC 2022



ERU

PIN
PA

e

- DEPUIS 1995 -

Les Jamelles

PINOT NOIR

PAYS D'OC 2023

- DEPUIS 1995 -

Les Jamelles

MOURVÈDRE

PAYS D'OC 2022

- DEPUIS 1995 -

Les Jamelles

SAUVIGNON BLANC

PAYS D'OC 2022

◆◆◆◆◆

DEGUSTAÇÃO

-DEPUIS 1995-
Les Janelles

LES PETITES JAMELLES BRANCO



VARIÉDADÉ DE UVAS

Grenache & Sauvignon Blanc



TERROIRS

Esse vinho branco foi elaborado à partir de vários terroirs cuidadosamente selecionados no departamento de Herault.



VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas muito cedo pela manhã (entre 5h às 9h) para assegurar o frescor das uvas e evitar o início da maceração em contato com a pele.

A fermentação ocorre sob temperaturas controladas para preservar o máximo possível de frutas. A fermentação é relativamente lenta entre 15 dias e 3 Semanas e o estágio sobre borras finas



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Esse vinho apresenta adoráveis aromas de frutas exóticas e notas florais com notas de arbustos.

O vinho é longo e Redondo no paladar, com marcado frescor e admirável equilíbrio.

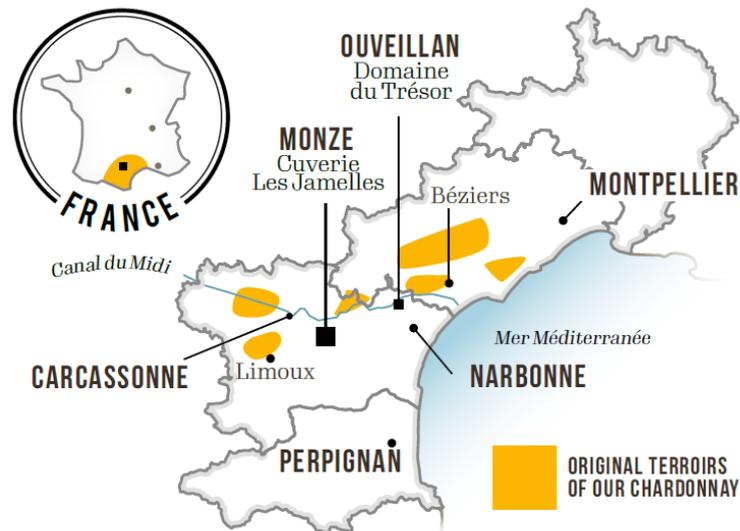
CHARDONNAY

REDONDO

TERROIRS

Composto por uvas de 6 terroirs diferentes:

- **Terroirs Frios, minerais e salinos:** Para riqueza e equilíbrio do vinho
 - Bacia da Lagoa **Thau**
 - Vale Superior do Aude: próximo de Limoux
 - Departamento oeste do vale do **Aude**, próximos a Narbonne e encostas do Vale do Orb.
- **Planície do Rio Aude:** para firmeza e longevidade



VINIFICAÇÃO

A fermentação alcoólica é lenta, de 3 a 6 Semanas, com temperaturas controladas. Aproximadamente metade do cuvée é envelhecida em carvalho e outra metade em borras finas por 9 meses com frequente agitação das borras (bâtonnage). Fermentação malolática ocorre em parte do cuvée oferecendo notas amanteigadas e complexidade ao vinho.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor dourada límpida

Notas de damasco, aromas de pera, avelã e flores brancas, um leve amanteigado no final. A madeira é expressa sutilmente em notas de castanha cristalizada, toffee, praliné sustentadas por notas cítricas de limão.

No paladar, o vinho é complexo, bem equilibrado, apresentando um adorável frescor mineral com final longo



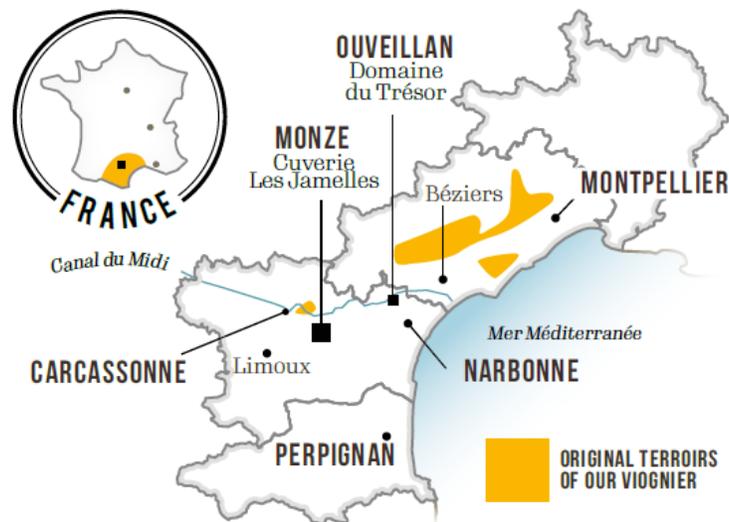
DEPUIS 1995
Les Jamelles

VIOGNIER

TERROIRS

Composto por uvas de **4 terroirs** diversos e selecionados cuidadosamente:

- Para **frescor e sabores de frutas**:
 - Bacia da Lagoa **Thau**: solos calcários e pedregosos da planície do rio
 - **Marseillette** : solo argiloso, ligeiramente salgado lixiviado várias vezes ao ano
- For **equilíbrio e riqueza**:
 - **Vale do Hérault**: vinhedos nas encostas
 - Encostas do Vale do **Orb**



DEPUIS 1995
Les Jamelles

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas no pico do frescor, quando as uvas estão bem douradas para trazer o potencial total da tipicidade.

A fermentação alcóolica é lenta e acontece em tanques de aço inox sob temperaturas controladas.

Uma grande parte do cuvée sofre fermentação malolática para adicionar complexidade aromática. .

Envelhecido em borras finas por 6 a 9 meses.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Linda cor dourada pálida.

Rico e extremamente fragrante, com notas de damasco e peras brancas e nuances florais de acácia e cerejeiras.

Redondo no paladar, com marcado frescor e excepcional equilíbrio entre riqueza e acidez. A degustação finaliza com sabor de nougat (torrone).

SELECTION SPECIALE CHARDONNAY-VIOGNIER

SELECTION SPECIALE

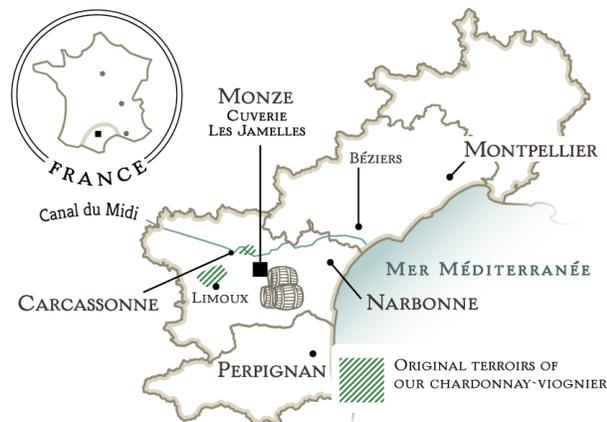
VARIEDADES DE UVAS

2/3 Chardonnay & 1/3 Viognier

TERROIRS

Para este blend, as vinhas do **Chardonnay** são localizadas perto de Limoux no vale superior do Aude, emprestando **frescor** e **mineralidade** para os vinhos.

As uvas de **Viognier** são provenientes da região de **Minervois**, mais precisamente no pântano seco de Marseillette, e adiciona também **frescor** para o vinho juntamente com **aromas e sabores frutados** (pera, damasco e pêsego)



VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas muito cedo pelo manhã. Para o Chardonnay, após o suco ser macerado a frio, a fermentação alcoólica começa em tanques e finaliza em barris de carvalho. A fermentação maloláctica é parcialmente realizada dependendo de cada barril.

Para o Viognier, é usado o método tradicional de estabilização à frio diretamente nas barricas no qual a fermentação alcoólica ocorre. A fermentação maloláctica é permitida, porém é interrompida no início do inverno.

Catherine Delaunay então seleciona quais barris de vinho irão para o blend do Chardonnay-Viognier Sélection Spéciale. O envelhecimento é concluído com umas semanas de descanso no tanque antes do engarrafamento. As garrafas são armazenadas alguns meses na adega antes de serem liberadas à venda.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este Chardonnay-Viognier Sélection Spéciale se vangloriza por uma linda cor dourada com nuances verdes.

Sobresai a manteiga, as notas de praline, bem como sabores de limão cristalizado e casca de laranja. O vinho é redondo e longo no paladar.



— DEPUIS 1995 —
Les Jamelles

LES PETITES JAMELLES ROSE



VARIETADES DE UVAS

Grenache & Carignan



TERROIRS

Este vinho foi elaborado a partir de vários terroirs cuidadosamente selecionados no departamento de Aude onde o clima seco, quente e extremamente ensolarado permite um ótimo amadurecimento das uvas.



VINIFICAÇÃO

Este rosé é produzido por prensa direta com objetivo de obter uma cor pálida. A fermentação é realizada em uma temperatura de 15°C para promover o desenvolvimento dos aromas e sabores de frutas vermelhas e uma camada de notas cítricas. Não há fermentação malolática e o vinho é lançado logo após a vinificação.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Com uma cor rosa pálida, muito parcedido a uma casca de cebola.

o vinho possui aspecto brilhante. É extremamente frutado e fragrante, com aromas potentes de morango, cereja azedinha romã, juntamente com notas cítricas (toranja vermelha)

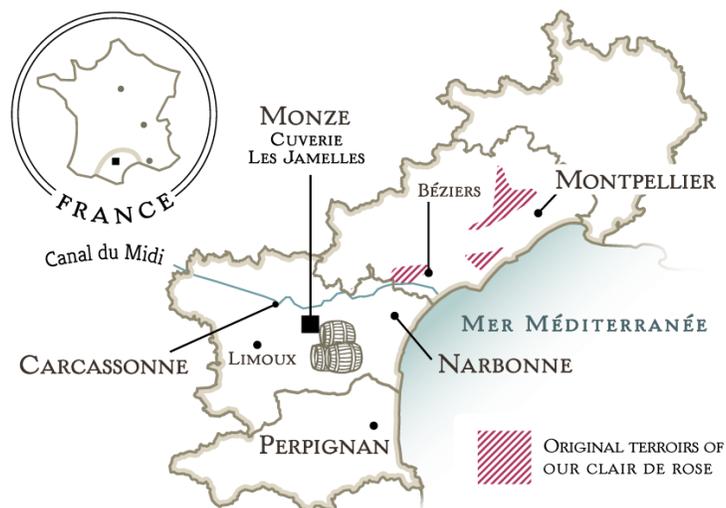
É extremamente fresco e fácil de beber. Redondo, e longo no paladar, com sabores remanescentes doces, balas, pêssego, groselha e com final de toranja.



TERROIRS

As uvas deste vinho são provenientes de diversos terroirs:

- **Vale do Herault:** Sob a influência do clima mediterrâneo, quente e ensolarado, responsáveis por vinhos ricos,
- **Bacia da Lagoa Thau :** Solos aluviais arenosos para o frescor e salinidade
- **Planície de Narbonne :** Solos calcários argilosos, clima seco e ensolarado resultando vinhos ricos em sabores.



CLAIR DE ROSE




VINIFICAÇÃO

As uvas são prensadas imediatamente após a colheita. O mosto é clarificado usado flotação com o objetivo de obter um suco claro. Vinificado como vinho branco e fermentado em temperaturas baixas (15°C).

Não há fermentação maloláctica.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Adorável cor salmão pálido, remetendo a cor de uma casca de cebola.

Perfeitamente balanceada, fresco, vivo, Redondo, com toques florais e frutados de framboesa e romã.

LES PETITES JAMELLES TINTO (ROUGE)



VARIEDADE DE UVAS

Grenache & Carignan



TERROIRS

Este tinto Pays d'Oc foi produzido por vinhas de from de 15, 10 anos de idade em solos argilo-calcários nos departamentos de Aude e Hérault.



VINIFICAÇÃO

Mais da metade das uvas são vinificadas usando thermovinificação, resultando em vinhos redondos, muito macios, com sabores marcados de frutas vermelhas (Framboesa);

A outra metade é vinificada tradicionalmente, para estrutura tânica e aromas e sabores de frutas negras (amora preta)



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

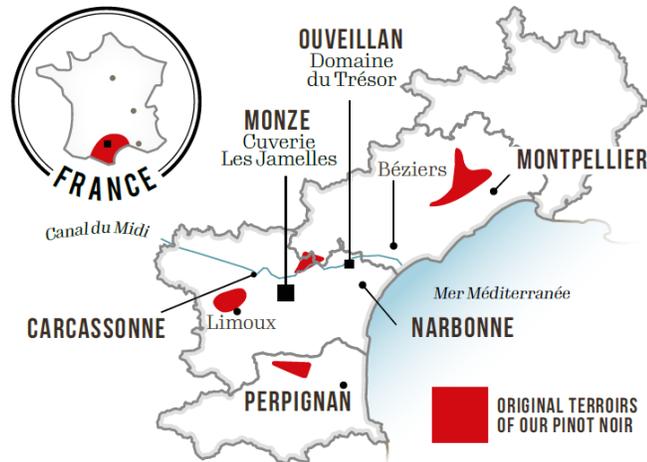
Dotado de uma cor rubi profunda, este vinho oferece aroma de frutas vermelhas e negras maduras (framboesa, amora), especiarias (pimenta, canela). É macio e redondo no paladar, com estrutura sedosa. Os taninos são presentes, mas não exacerbados. O vinho é vivo e frutado, com um final longo e quente.

PINOT NOIR

TERROIRS

Composto por uvas de **4 terroirs** diversos e selecionados cuidadosamente:

- Para **riqueza e opulência** :
 - **Herault Valley's**
 - **Sopé das colinas dos Pirineus**
- Para **fruta, tipicidade e frescor**: vinhedos no **Vale Superior do Aude**.
- Para **longevidade e estrutura**: Planície do Rio **Aude**



VINIFICAÇÃO

Pré – Fermentação com maceração à frio, dura aproximadamente uma semana, seguida de fermentação em tanques com controle de temperatura seguidas de 8 a 10 dias na cuba.

O cuvée é envelhecido usando Carvalho levemente tostado por 6 – 8 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Linda cor rubi

Revela um nariz imponente de frutas vermelhas, notas florais com toques de madeira e baunilha. Possui uma linda complexidade no paladar.

Encorpado, longo e rico. seus sabores de frutas vermelhas (framboesa, cereja) e ameixa compota são equilibrados por taninos redondos e bem integrados.

Influenciada por sua origem borgonhesa, Catherine Delaunay oferece um vinho fiel a sua variedade com aromas de frutas vermelhas, marcado por um terroir mineral que lhe confere agradável textura e taninos arredondados!



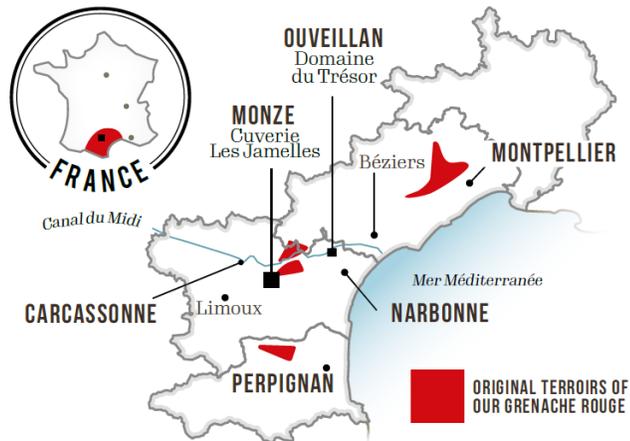
— DEPUIS 1995 —
Les Jamelles

GRENACHE

TERROIRS

Composto de uvas de **4** terroirs diferentes cuidadosamente selecionados:

- Para **longevidade e estrutura** :
 - **Sopés dos Pirineus**
 - **Planície do Rio Aude**
- Para **equilíbrio e complexidade** :
 - **Montanha (Monte) Alaric no norte da região Corbières**
- Para **Opulência**:
 - **Vale do Hérault's**



VINIFICAÇÃO

As uvas são completamente desengaçadas. Fermentação acontece sobre temperatura controlada: 22-23°C para potencializar a extração da fruta, com regulares bombeamentos do chapéu. O vinho é então colocado em cubas por várias semanas em concordância com o método "la cocotte", o qual o vinho é protegido a ação do oxigênio.

O vinho é envelhecido por 7, 8 meses, parcialmente em madeira , parcialmente em tanques para preservar o caráter frutado do vinho.



TASTING NOTES

Cor rubi intensa

Apresenta um nariz intenso de frutas vermelhas como framboesa

Muito rico, equilibrado no paladar, redondo. Sabores de coulis de frutas vermelhas, nuances de especiarias e picância (pimentas frescas), seguido de adorável frescor.



DEPUIS 1995
Les Jamelles

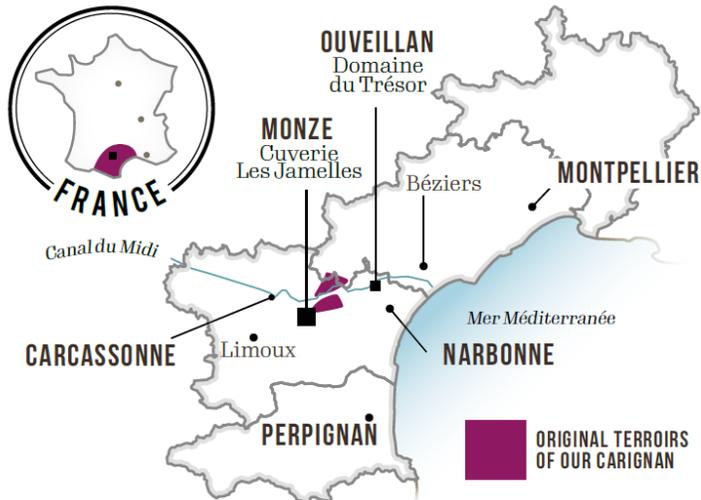


TERROIRS

O Carignan provém de pequenas parcelas de vinha, algumas delas muito velhas com baixos rendimentos.

Composto de uvas proveninetes de **2** terroirs cuidadosamente selecionados:

- Para **longevidade e estrutura**: planície do Rio **Aude**
- Para **equilíbrio e complexidade**: terroir aos pés da **Montagne d'Alaric**, no norte de Corbières



VINIFICAÇÃO

Uma porção das uvas são colhidas à mão em caixotes pequenos.

Maçeração carbônica é realizada em 10 a 15 dias com o âmbito de desenvolver aromas e sabores do frescor de um vinho jovem. Este método encoraja a expressão de um vinho macio, com taninos redondos e aveludados.

As uvas restantes são vindimas de forma convencional no pico da sua maturidade, seguido de uma vinificação tradicional. O vinho envelhece de 8 a 10 meses em barricas de carvalho, logo após as uvas serem prensadas extamanete para oferecer redondeza e complexidade ao vinho..



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

O vinho possui uma linda cor purpura brilhante.

Notas de ameixa, groselha, morango silvestre e cereja preta, juntamente com notas de pimento branca.

Saboroso no paladar, com notas aromáticas de rosas e violetas. Encorpado, com taninos elegantes, resultado de uvas colhidas na sua melhor maturidade, com baixos rendimentos.

CABERNET SAUVIGNON

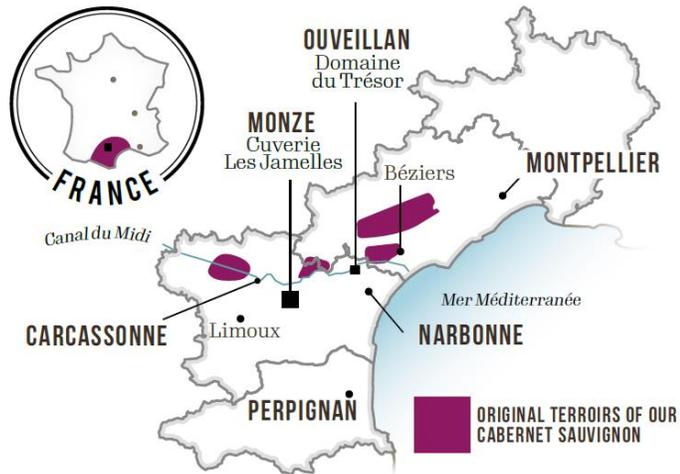
ESPECIADO



TERROIRS

Composto de uvas provenientes de 4 terroirs cuidadosamente selecionados:

- Para **riqueza e opulência**: arredores de **Narbonne**
- Para **longevidade e estrutura** : planície do rio **Aude** river plain
- For **taninos aveludados, riqueza e complexidade** : encostas do vale do **Orb**



VINIFICAÇÃO

As uvas são completamente desengaçadas. A maceração é longa, sob supervisão de temperaturas, incluindo muitos bombeamentos do chapéu. Na sequência ocorre a fermentação malolática. Após, o vinho é descansado em tanque por aproximadamente 6 meses.

Uma pequena porção do cuvée é envelhecida em barricas de carvalho.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Linda cor rubi profunda.

Sabores de frutas vermelhas (groselha, morango) combinado com o frescor de notas leves herbáceas, menta, hortelã, pimentas pretas e especiarias como canela.

O final apresenta uma madeira sutil, com aromas de cedro, madeira e nozes. Os taninos são sedosos e macios.



— DEPUIS 1995 —
Les Jamelles

SELECTION SPECIALE CABERNET-MERLOT

SELECTION SPECIALE

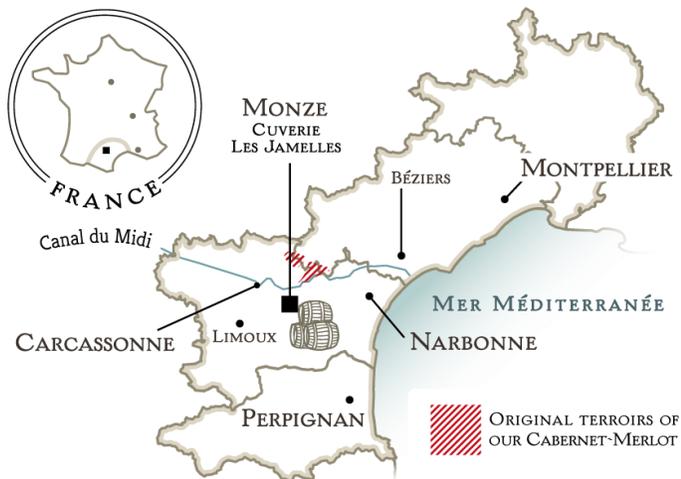
GRAPE VARIETIES

60% Cabernet Sauvignon & 40% Merlot

TERROIRS

As uvas são provenientes de **2** terroirs:

- Para **frescor e notas de especiarias** : sopés da **Montagne Noire**, norte de Carcassonne
- Para **longevidade e estrutura**: planície do rio **Aude**



VINIFICAÇÃO

As uvas são vendimadas no pico da maturidade, no início de outubro.

A fermentação alcoólica acontece em tanques de aço inox com temperatura controlada, seguida de uma maceração longa de 2 a 3 semanas. A descuba e a prensagem segue na sequência. A fermentação malolática acontece em tanques de aço inox, a clarificação do mosto é lenta, durando até o final do inverno. O vinho é então transferido para barricas e envelhecido por longos meses.

Catherine Delaunay seleciona os melhores barris de vinho para este Cabernet-Merlot Sélection Spéciale.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Adorável cor rubi profundo

Um nariz intenso e complexo, com aromas de framboesas e groselhas maduras, tomates assados, pimentas vermelhas e café.

No paladar, os taninos são aveludados e volumosos. O vinho é redondo, fresco, voluptuoso e impecavelmente macio.

DEPUIS 1995
Les Jamelles

SELECTION SPECIALE GRENACHE-SYRAH-MOURVEDRE

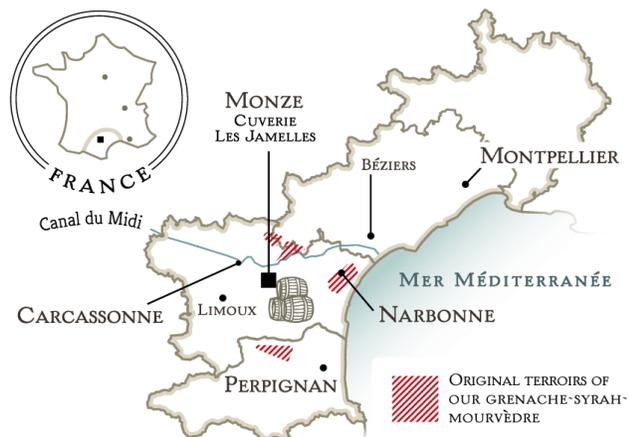
VARIETADES DE UVAS

40% Grenache – 35% Syrah – 25% Mourvèdre

TERROIRS

As uvas são escolhidas em **3** terroirs:

- **Para frescor e especiarias:** sopé dos **Pirineus**, norte de Carcassonne
- **Para longevidade e estrutura:** planície do rio **Aude**
- **Para riqueza:** Bacia da Lagoa de **Bages**, na costa, próximo à Narbonne.



VINIFICAÇÃO

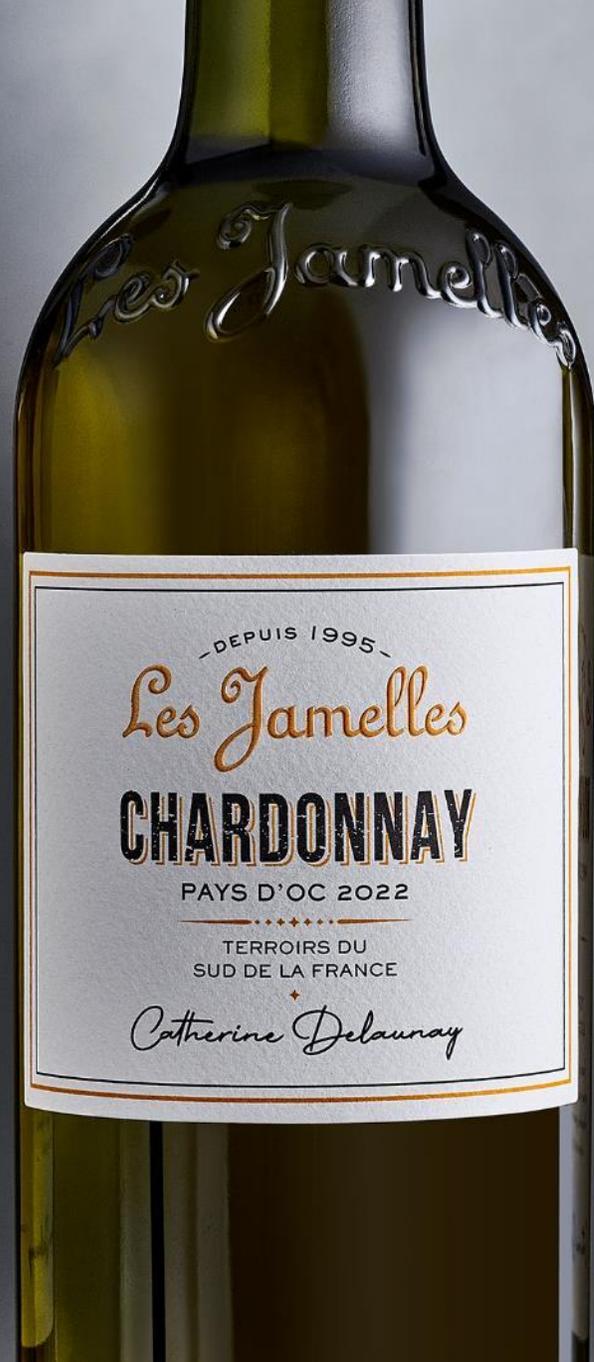
Algumas das uvas de Grenache e Syrah foram vindimadas à mão e os cachos foram macerados inteiramente. Depois de um longo período de maceração a fermentação alcoólica é realizada antes da prensagem. O restante das uvas Syrah, Grenache e Mourvèdre são fermentadas em tanques com monitoramento da temperatura, antes de um período de maceração de 2 a 3 semanas. A fermentação malolática ocorre em tanques, em fevereiro o vinho é transferido para a barrica onde envelhece longamente. Parte da Grenache é envelhecida em tanques para preservar o máximo de fruta. Catherine Delaunay seleciona então os melhores barris para entrar na composição do blend, sendo o vinho repousado por mais algumas semanas antes de serem engarrafados.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Linda cor rubi profunda

O vinho possui aromas e sabores intensos de coulis de framboesa, casca de laranja desencobertas por notas de alcaçuz e cacau. O vinho é complexo e longo no paladar.



-DEPUIS 1995-

Les Jamelles