



Jean d'énicheur de Crus

*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

www.JeanDenicheurDeCrus.com

IGP Pays d'Oc rosé

Les Petites Jamelles

2012

*Vin fruité et gourmand. Le bouquet dégage des arômes
intenses et fins de framboise écrasée et de fruits rouges.
La matière en bouche est légère, tendre et éclatante
de fruit. L'ensemble est souple, la vivacité à peine
perceptible, avec une belle longueur.
Le vin plaisir par excellence !*

Vignoble du Languedoc. Région de Montpellier.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Grenache noir 100%

Elevage en cuve inox.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : Aut. 2016.

Servir frais à 7/8°C.

A harmoniser avec :

- * une salade de chèvre chaud
- * des brochettes de porc aux pruneaux
- * des lasagnes au jambon
- * un poulet rôti aux olives

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés juin 2015.



Jean d'énicheur de Crus

*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

www.JeanDenicheurDeCrus.com

IGP Pays d'Oc rosé

Les Petites Jamelles

2012

*Vin fruité et gourmand. Le bouquet dégage des arômes
intenses et fins de framboise écrasée et de fruits rouges.
La matière en bouche est légère, tendre et éclatante
de fruit. L'ensemble est souple, la vivacité à peine
perceptible, avec une belle longueur.
Le vin plaisir par excellence !*

Vignoble du Languedoc. Région de Montpellier.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Grenache noir 100%

Elevage en cuve inox.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : Aut. 2016.

Servir frais à 7/8°C.

A harmoniser avec :

- * une salade de chèvre chaud
- * des brochettes de porc aux pruneaux
- * des lasagnes au jambon
- * un poulet rôti aux olives

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés juin 2015.



Jean d'énicheur de Crus

*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

www.JeanDenicheurDeCrus.com

IGP Pays d'Oc rosé

Les Petites Jamelles

2012

*Vin fruité et gourmand. Le bouquet dégage des arômes
intenses et fins de framboise écrasée et de fruits rouges.
La matière en bouche est légère, tendre et éclatante
de fruit. L'ensemble est souple, la vivacité à peine
perceptible, avec une belle longueur.
Le vin plaisir par excellence !*

Vignoble du Languedoc. Région de Montpellier.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Grenache noir 100%

Elevage en cuve inox.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : Aut. 2016.

Servir frais à 7/8°C.

A harmoniser avec :

- * une salade de chèvre chaud
- * des brochettes de porc aux pruneaux
- * des lasagnes au jambon
- * un poulet rôti aux olives

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés juin 2015.