

Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

CHARDONNAY



A travers le Chardonnay Les Jamelles, Catherine Delaunay montre tout son savoir-faire bourguignon. Le vin est complexe et élégant, parfaitement équilibré entre fraîcheur et fruit, ses arômes sont finement boisés et sa finale riche, longue et harmonieuse.

CÉPAGE(S)

100 % Chardonnay

TERROIR(S)

Six terroirs peuvent entrer dans l'élaboration d'un Chardonnay Les Jamelles ! Des terroirs frais, minéraux ou salins, tels que le *Bassin de Thau*, la *haute vallée de l'Aude* près de Limoux, ou *l'ouest audois* ; des terroirs qui apporteront de la richesse, de la rondeur tels que *l'arrière-pays narbonnais* ou les *coteaux de l'Orb* ; ou encore la *plaine de l'Aude* qui apportera tension et longueur.

VINIFICATION

La fermentation alcoolique est lente (3 à 6 semaines) et thermo régulée. Environ la moitié de la cuvée est élevée sous bois, sur lies fines, pendant 9 mois avec remise en suspension régulière des lies (bâtonnage). Une partie de la cuvée subit une fermentation malolactique partielle, celle-ci va donner des notes beurrées et apporter de la complexité à l'ensemble.

DÉGUSTATION

Le Chardonnay Les Jamelles se distingue par sa fraîcheur, son fruit et sa richesse, qui ne sont pas sans rappeler les origines bourguignonnes de la créatrice des vins, Catherine Delaunay. D'une jolie couleur dorée limpide, le vin dévoile des arômes d'abricot et de poire, des notes de noisette et de fleurs blanches et une finale légèrement beurrée. Le boisé se révèle subtilement grâce à des notes de marron glacé, toffee et praliné auxquelles s'ajoute une note citronnée. En bouche, c'est un vin complexe et très équilibré qui se distingue par sa grande fraîcheur, sa très belle minéralité et sa longue finale.

METS & VIN

Servir très frais (12°C) en apéritif, avec des fruits de mer, un poisson, de la charcuterie, une viande blanche. Catherine Delaunay aime tout particulièrement l'associer à un beau poulet rôti et ses pommes de terre, ou un bar en papillote.



www.les-jamelles.com



contact@les-jamelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

