Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

MUSCAT SEC

Le Muscat sec, l'un des vins les plus aromatiques de la gamme Les Jamelles : riche, aux parfums intenses de pêche et de fruit exotique (litchi).

CÉPAGE(S)

100 % Muscat

TERROIR(S)

Le muscat provient de deux terroirs : le premier est la zone des *mi-coteaux héraultais*, dont les sols argilo-calcaires pauvres, le climat méditerranéen et les fortes chaleurs favorisent la maturité des raisins et donnent des vins opulents, riches et bien ronds. Le second terroir est le *littoral biterrois*, dont la proximité avec la mer apporte fraîcheur et minéralité.

VINIFICATION

La vinification est faite de manière traditionnelle. La récolte est précoce ; la fermentation alcoolique se fait dans des cuves en acier inoxydable avec contrôle des températures (15 à 18°C). Tout risque d'oxydation est évité. L'élevage de quelques mois intervient en cuves, sur lies fines. Il n'y a pas de fermentation malolactique, pour que le vin conserve toute sa fraîcheur.

DÉGUSTATION

D'une jolie couleur or pâle, le Muscat sec Les Jamelles est riche et très aromatique. Au nez, ses senteurs de pêche fraîche et de litchi s'accompagnent de nuances florales de lavande et de rose. Il est riche en bouche, très parfumé et sans lourdeur. Il montre un très bel équilibre entre richesse et acidité et offre une finale de miel, nougat et mandarine.

METS & VIN

Servir frais (12/14°C) en apéritif, avec du melon, des gambas ou un poisson grillé, ou encore avec une tarte aux fruits rouges. Catherine Delaunay suggère de l'associer à la cuisine asiatique ou à un poke hawaïen.

www.les-Jamelles.com
contact@les-jamelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France