Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

PINOT GRIS

Le Pinot Gris correspond à la mutation grise du Pinot Noir ; il trouve donc son origine en Bourgogne, comme lui. Il permet d'élaborer des vins d'une grande finesse et d'une belle puissance. En France, le Pinot gris est majoritairement implanté dans les vignobles des contreforts alsaciens et du massif vosgien. Mais on le trouve aussi dans les zones méridionales, dans la plaine languedocienne, où il a été planté récemment et de façon plus confidentielle.

CÉPAGE(S)

100% Pinot Gris

TERROIR(S)

Notre Pinot Gris provient de deux terroirs différents :

• des vignes situées sur les *mi-coteaux héraultais* dont les raisins apportent au vin un caractère gras et opulent,

• un terroir particulièrement atypique, l'*étang asséché de Marseillette*, petit village de l'Aude. Le sol argilo-calcaire, légèrement salé avec des galets roulés, associé à la fraîcheur obtenue par les canaux et les peupliers qui le bordent, permet d'atteindre une maturité phénolique exceptionnelle et donne aux vins une belle longueur.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés en fin de nuit quand la température est plus fraîche. Un pressurage rapide et peu poussé permet de garder un jus clair, le Pinot Gris étant un cépage à pellicule teintée. La vinification se fait à basse température. Le soutirage est rapide après la fermentation alcoolique.

DÉGUSTATION

Le Pinot Gris Les Jamelles a un nez floral et fruité : les notes de rose, litchi, pêche de vigne, citron et pamplemousse, se mêlent à une touche de poivre blanc et gingembre. La bouche est ronde et fraîche, avec une finale de framboise.

METS & VIN

Déguster frais (10°C /12°C) à l'apéritif, avec des coquillages (huitres), des tapas ou du saumon mariné. Catherine Delaunay propose un accord gourmand avec un gratin de potimarron ou plus classique, avec une assiette de fromages de chèvre et brebis.

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