

Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

CHARDONNAY BIO



Aufgrund unserer überaus guten Kenntnis der Lagen des Languedoc sowie unserer langjährigen Beziehungen mit unseren Partnerwinzern können wir Ihnen diesen – nach den strengen Anforderungen der Biolandwirtschaft erzeugten – Chardonnay anbieten.

REBSORTE(N)

100% Chardonnay

TERROIR(S)

Die Trauben werden im Nordosten des Languedoc in Weingärten *an den Hängen des Gard* auf Kiesböden angebaut. Es herrscht ein heißes Mittelmeerklima mit kühlen, feuchten Nächten und Mistraleinfluss.

Größe und Ertrag werden kontrolliert und im Vergleich zum konventionellen Weinbau um etwa 30 % reduziert.

WEINBEREITUNG

Aufgrund der frischen Temperaturen werden die Trauben am frühen Morgen geerntet. Sie werden anschließend sofort gepresst und kalt vorgeklärt. Die Weinbereitung erfolgt auf traditionelle Weise in Edelstahltanks mit niedrigen Temperaturen. Die malolaktische Gärung wird teilweise blockiert. Der Feinhefeausbau in Tanks dauert 5 Monate.

VERKOSTUNG

Der Chardonnay bio Les Jamelles besitzt eine leicht gelbgoldene, glänzende Farbe. Ein glasklarer Wein! Seine fruchtigen Noten (Aprikosen, Birnen, Bananen) gehen mit den Aromen von weißen Blüten und leicht gerösteten Haselnüssen eine perfekte Verbindung ein. Der Eindruck am Gaumen ist frisch und rund und zeugt von einem schönen Gleichgewicht. Seine wunderbare Säure steht für Frische und Länge.

SERVIEREMPFEHLUNG

Gut gekühlt (10 °C bis 12 °C) zu Fisch mit Soße, Geflügel, Flan mit Trübsche, zu Meeresfrüchten in Blätterteig, gratinierten Jakobsmuscheln oder Ziegenkäse. Catherine Delaunay trinkt ihn auch gern zu in Olivenöl mariniertem Kabeljau aus dem Ofen mit frischem Koriander oder zu Ratatouille-Kuchen. Veganer genießen ihn zu Gemüse-Tian, Quinoa-Salat mit Sommergemüse oder Zwiebelkuchen mit Tomaten und Oliven (*Pissaladière*).



www.les-Jamelles.com

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

