Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

CHARDONNAY – VIOGNIER

REBSORTE(N)

2/3 Chardonnay – 1/3 Viognier

TERROIR(S)

Die Rebflächen, die für diese Weinkomposition ausgesucht wurden, stammen aus der Nähe von Limoux *im oberen Tal der Aude* und vermitteln dem Wein Frische und Mineralität. Die Viognier stammt aus dem Minervois, genauer aus der Nähe *des Étang de Marseillette,* der den Trauben zu Frische und fruchtigen Aromen von Birnen, Aprikosen und Pfirsichen verhilft.

WEINBEREITUNG

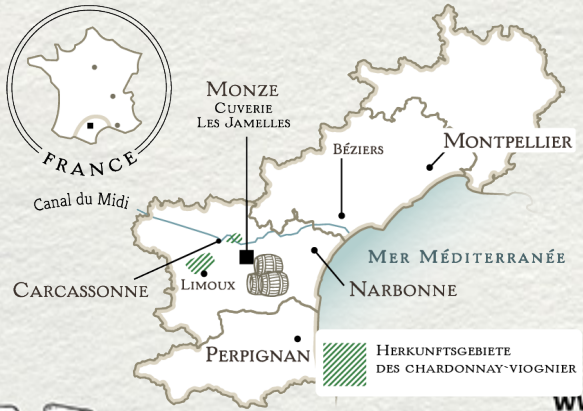
Die Trauben werden bei Morgengrauen geerntet.
Was den Chardonnay betrifft, kommt es zunächst zu einer Vorklärung des Mosts durch Kälte („Débourbage") und anschließend zu einer alkoholischen Gärung im Edelstahltank, bevor er dann in Barrique-Fässer gefüllt wird. Je nach Fass kommt es zu einer teilweisen malolaktischen Gärung.
Bei den Viognier-Trauben wird eine traditionelle Methode angewandt, bei der der kalt abgesetzte Saft direkt in die Fässer gefüllt wird, in denen die alkoholische Gärung stattfindet. Die malolaktische Gärung beginnt und wird dann zu Anfang des Winters blockiert.
Für die Assemblage dieses Chardonnay-Viognier Sélection Spéciale wählt Catherine Delaunay die besten Barrique-Fässer aus. Der Ausbau nimmt mit einigen Wochen in Tanks sein Ende. Danach kommt es zur Abfüllung in Flaschen. Diese werden anschließend ein paar Monate in unserem Weinkeller gelagert und dann kommerzialisiert.

VERKOSTUNG

Der Chardonnay-Viognier Sélection Spéciale hat eine schöne goldfarbene Robe mit grünen Reflexen. Er verwöhnt mit buttrigen Nugatnoten sowie mit Aromen von kandierten Zitronen und Orangenschalen und gibt sich am Gaumen lang und rund.

SERVIEREMPFEHLUNG

Gut gekühlt (14 °C) zu hellem Fleisch, Fisch, Schalentieren mit Sahnesoße oder zu Spargelschäumchen, Œuf cocotte mit weißem Trüffel oder Foie gras mit Feigenconfit servieren. Ausgezeichnet schmeckt er ferner zu Aprikosentarte sowie zu Marzipan, Krokant und weißer Schokolade. Catherine Delaunay empfiehlt ihn zu Räucherlachs an Dillschäumchen sowie zu Langusten-Cannelloni mit Espelette-Pfeffer.



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