# Les Jamelles

*IGP Pays d'Oc*

## CHARDONNAY

Im Chardonnay Les Jamelles offenbart sich Catherine Delaunays ganzes Savoir-faire aus Burgund. Dieser Wein ist reich strukturiert, elegant sowie zugleich frisch und fruchtig und damit herrlich ausgewogen. Sein Aroma ist leicht holzig, sein Finale ausdrucksstark, lang und harmonisch.

### REBSORTE(N)

100 % Chardonnay

### TERROIR(S)

An der Entstehung eines Chardonnay Les Jamelles sind bis zu sechs Terroirs beteiligt. Lagen, die Frische, Mineralität oder Salinität verleihen, wie das *Bassin de Thau*, das *obere Tal der Aude* in der Nähe von Limoux oder der *Westen des Departements Aude*. Lagen, die zu Ausdrucksstärke und Rundheit führen, wie das *Hinterland von Narbonne* oder *die Hänge am Orb*. Und nicht zuletzt auch *die Ebene der Aude*, die für Spannung und Länge sorgt.

### WEINBEREITUNG

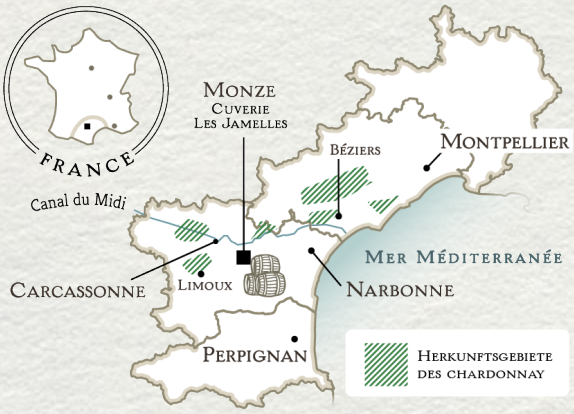
Die thermoregulierte alkoholische Gärung ist mit drei bis sechs Wochen lang. Etwa die Hälfte der Cuvée wird neun Monate lang mit Holz und mit Feinhefen ausgebaut, wobei die Hefe regelmäßig aufgerührt wird (Batonnage).

### VERKOSTUNG

Der Chardonnay Les Jamelles zeichnet sich durch seine hervorragende Frische, seine Frucht und seine hohe Ausdrucksstärke aus und erinnert damit an die Herkunft seiner Schöpferin Catherine Delaunay. Seine Robe ist glasklar und golden. Ein Wein mit Aromen von Aprikosen und Pfirsichen, Noten von Haselnüssen und weißen Blüten sowie einem leicht buttrig-cremigen Finale. Dazu eine leicht holzige Seite mit Noten von kandierten Kastanien, Karamell und Nugat mit einem Hauch Zitrone. Ein Wein, der sich am Gaumen als reich strukturiert und sehr ausgewogen erweist und der mit einer herrlichen Frische, einer ausgesprochen schönen Mineralität und einem langen Nachhall erfreut.

### SERVIEREMPFEHLUNG

Serviert werden sollte er gut gekühlt bei 12 °C als Aperitifwein, zu Meeresfrüchten, Fisch, Wurstwaren oder hellem Fleisch. Catherine Delaunay trinkt ihn besonders gern zu Brathähnchen mit Kartoffeln sowie zu im Päckchen gegarten Seebarsch.




**www.les-Jamelles.com**

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