Les Petites Jamelles

IGP Pays d'Oc

LES PETITES JAMELLES BLANC

Bei den Petites Jamelles handelt es sich um sehr fruchtige, samtweiche, ausgewogene Rot-, Rosé- und Weißweine. Sie eignen sich für den einfachen Genuss in einer geselligen Runde.

REBSORTE(N)

Grenache blanc & Sauvignon blanc

TERROIR(S)

Dieser Wein wurde hauptsächlich aus Grenache- und Sauvignon-Trauben gekeltert. Die Trauben hierfür stammen aus sorgfältig ausgewählten Lagen im Departement Hérault.

WEINBEREITUNG

Damit ihre Frische bewahrt wird und keine Hülsenmaischung einsetzt, werden sie zwischen 5 Uhr und 9 Uhr morgens geerntet. Direkte Pressung, starke Vorklärung („Débourbage"). Für möglichst viel Frucht wird die Temperatur während der Fermentation kontrolliert. Relativ langsame Fermentation (zwei bis drei Wochen), der Ausbau auf der Feinhefe dauert etwa sechs Monate, so dass der Wein sich rund und leicht fett gibt.

VERKOSTUNG

Dieser Wein besitzt ausgesprochen schöne Aromen von exotischen Früchten sowie blumige Noten, die von einem Hauch Buchsbaum untermalt werden. Am Gaumen zeigt er sich rund und lang, sehr frisch und herrlich ausgewogen.

SERVIEREMPFEHLUNG

Bei 8 °C zum Aperitif oder mit einer Vorspeise, zu Fisch, Gambas, Brathuhn, hellem Fleisch oder Ziegenkäse servieren. Catherine Delaunay schlägt mit einem tahitianischen Salat aus rohem Fisch eine außergewöhnliche Kombination vor und empfiehlt ihn auch zu Bruschetta mit Tomaten und Parmaschinken.