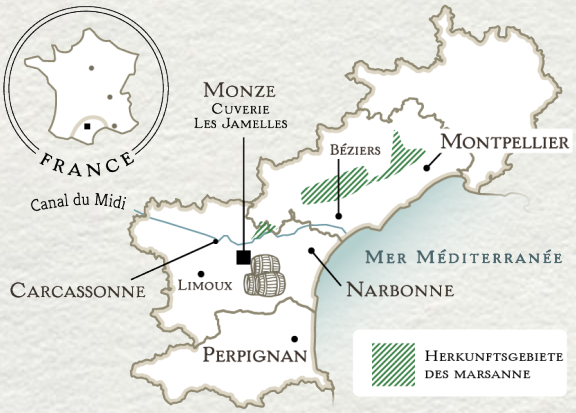
Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

MARSANNE



Die Rebsorte Marsanne stammt aus dem nördlichen Rhonetal, genauer aus dem Gebiet zwischen Valence und Lyon. Angebaut wird sie insbesondere zwischen Vienne und Valence entlang der Rhone. Man findet sie aber auch weiter südlich bis zur Küste der Provence und in der Ebene des Languedoc. Keltern lassen sich aus ihr überaus elegante, trockene Weißweine.

REBSORTE(N)

100% Marsanne

TERROIR(S)

Sie setzt relativ spät ein, ist zugleich rustikal und wuchskräftig, fruchtbar und ergiebig. Begrenzt man den Ertrag, lassen sich ausgezeichnete Weine erzeugen. Besonders wohl fühlt sich die Marsanne auf wenig fruchtbaren, steinigen Böden. Unsere Marsanne-Trauben stammen aus drei Lagen: den Böden der Hänge am Orb, die nur wenig Tiefe aufweisen; den Kalk-Lehm-Böden der halbhügeligen Hänge des Hérault sowie aus den Kalk-Lehm-Böden der Ebene der Aude.

WEINBEREITUNG

Die alkoholische Gärung geht langsam voran und erfolgt in thermoregulierten Edelstahltanks bei 15 °C bis 20 °C. Der Ausbau mit Feinhefen erfolgt während einiger Monate in Tanks. Luftkontakt wird vermieden. Damit die Frische des Weins aufrechterhalten werden kann, kommt es zu keiner malolaktischen Gärung. Die Abfüllung in Flaschen erfolgt recht früh.

VERKOSTUNG

Der Marsanne Les Jamelles hat eine blassgoldene Farbe. Es handelt sich bei ihm um einen subtilen, nuancenreichen Wein. Seine fruchtigen Aromen erinnern an Pfirsich- und Aprikosenkonfitüre sowie an weiße Blüten (Margeriten, Akazienblüten, Weiße Taubnesseln) und sogar rote Blumen (Rosen, Pfingstrosen). Wahrzunehmen ist ferner ein Hauch von schwarzem sowie von Lindenblütentee, bevor es zu einem Finale kommt, das an Honignugat erinnert. Am Gaumen gibt sich dieser Wein recht ausdrucksstark und rund mit einem sehr geringen Säuregrad.

SERVIEREMPFEHLUNG

Serviert werden sollte er sehr gut gekühlt bei 10 °C bis 12 °C als Aperitifwein, zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, sommerlichen Gerichten oder Speisen, die von einer Sahnesoße begleitet werden. Catherine Delaunay empfiehlt, ihn zu einem Salat mit warmem Ziegenkäse oder zu einer Spinat-Lachs-Quiche zu reichen.

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