Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

MUSCAT SEC



Beim Muscat sec, unserem trockenen Muskatwein, handelt es sich um einen der aromatischsten Weine von Les Jamelles: Er ist ausdrucksstark und besitzt intensive Noten von Pfirsichen und exotischen Früchten (Litschi).

REBSORTE(N)

100 % Muscat

TERROIR(S)

Der Muskateller für diesen Wein kommt aus d*en halbhügeligen Hängen des Hérault* sowie von *der Küste bei Béziers*. Die armen Kalk-Lehm-Böden, das Mittelmeerklima und die starken Hitzeperioden der ersten Lage führen zu einer ausgezeichneten Reife der Trauben und ergeben opulente, ausdrucksstarke und sehr runde Weine. Die zweite Lage sorgt mit ihrer Nähe zum Meer für Frische und Mineralität.

WEINBEREITUNG

Die Weinbereitung erfolgt auf traditionelle Art. Die Trauben werden früh geerntet, die alkoholische Gärung geht in thermoregulierten Edelstahltanks (15 °C bis 18 °C) vonstatten. Ein Oxidationsrisiko wird vermieden. Der Ausbau mit Feinhefen erfolgt während mehrerer Monate in Tanks. Damit der Wein seine ganze Frische behält, kommt es zu keiner malolaktischen Gärung.

VERKOSTUNG

Der Muscat sec Les Jamelles besitzt eine schöne blassgoldene Farbe, ist ausdrucksstark und sehr aromatisch. Sein Bukett bietet ein Duftspektrum aus frischen Pfirsichen, Litschis und blumigen Noten (Lavendel, Rosen). Am Gaumen gibt er sich ausdrucksstark, intensiv und ohne jegliche Schwere. Er ist wunderbar ausgeglichen, ausdrucksstark, mit einer wunderbaren Säure. Seine Finale erinnert an Honig, Nugat und Mandarinen.

SERVIEREMPFEHLUNG

Bei einer Temperatur von 12 °C bis 14 °C servieren und zum Aperitif, zu Melone, Gambas, gegrilltem Fisch oder auch einer Tarte mit roten Früchten genießen. Catherine Delaunay empfiehlt ihn auch zu asiatischer Küche sowie zu hawaiianischem Poke.



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