Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

SAUVIGNON BLANC



Mit einem trockenen, aromatischen Sauvignon Blanc Les Jamelles, der außerdem ein sehr frisches Finale bietet, liegt man nie falsch.

REBSORTE(N)

100% Sauvignon Blanc

TERROIR(S)

Die Trauben zu diesem Weißwein kommen aus fünf überaus sorgfältig ausgesuchten Lagen. Seine Frische und Mineralität zieht er aus dem Bassin de Thau, dem Étang de Marseillette, dem oberen Tal der Aude bei Limoux sowie dem Westen des Departements Aude. Manche dieser Lagen sind zwischen Tag und Nacht hohen Temperaturunterschieden ausgesetzt. So sind die Tage sehr heiß und die Nächte recht frisch, was die Entwicklung heißbegehrter Zitrusaromen begünstigt. Die Hänge am Orb im Norden von Béziers wiederum verhelfen dem Wein zu seiner Rundheit.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden am frühen Morgen, teils sogar schon am Ende der Nacht geerntet. Sie werden anschließend ganz schnell in die Weinkellerei gebracht und dort gepresst. Die alkoholische Gärung geht in Edelstahltanks bei 18 °C bis 20 °C schnell voran. Luftkontakt wird vermieden. Der Ausbau mit Feinhefen erfolgt über mehrere Monate bei niedrigen Temperaturen in einer kohlesäurehaltigen Atmosphäre. Damit der Wein seine ganze Frische behält, kommt es zu keiner malolaktischen Gärung. Schnelle Flaschenabfüllung. Der Sauvignon blanc wird als einer der ersten abgefüllt.

VERKOSTUNG

Der Sauvignon Blanc Les Jamelles zeichnet sich durch eine schöne, blasse Farbe aus. Er besitzt ferner eine wunderbare Spannung und ist überaus aromatisch. Sein Bukett entwickelt Noten von Früchten (Passionsfrucht, Walderdbeeren), Zitrusfrüchten (rosarote Grapefruit und sogar Zitrone) und pflanzliche Noten (grüne Tomaten). Dazu blumige Noten (Geißblatt) sowie mineralische Noten (Feuerstein). Am Gaumen gibt er sich sehr frisch und mineralisch. Er besitzt eine schöne Säure sowie im Abgang eine erfrischende Bitterkeit.

SERVIEREMPFEHLUNG

Serviert werden sollte er sehr gut gekühlt (8 °C) als Aperitif, mit Meereesfrüchten oder sommerlicher Küche. Catherine Delaunay empfiehlt ihn ganz besonders zu einer Goldbrassen-Ceviche, zu einem Salat aus Garnelen, Pampelmuse und Avocado sowie zu gegrilltem Kabeljau mit Zitrussoße.



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