# Les Jamelles

## IGP Pays d'Oc

# VERMENTINO

Die Vermentino wird bereits seit sehr langer Zeit auf Korsika und an der provenzalischen Küste unter dem Namen „Rolle" angebaut. Ursprünglich scheint sie wohl aus Italien zu stammen. Manche Experten meinen aber auch, dass es sich eher um eine Mutation der Malvoisie handelt, die aus Spanien kommt. Auf alle Fälle ist diese Mittelmeer-Rebsorte bei Weintrinkern derzeit überaus beliebt. Keltern lassen sich aus ihr hervorragende Weißweine, die sowohl durch ihre delikate Ausdrucksstärke als auch durch ihre Geschmeidigkeit am Gaumen überzeugen.

## REBSORTE(N)

100% Vermentino

## TERROIR(S)

Als spät einsetzende Rebsorte passt sich die Vermentino hervorragend an das sonnenverwöhnte Klima und die armen, warmen Böden des Languedoc an. Die Trauben für diesen Wein stammen aus Lehm-Kalk-Böden in der Nähe des *Bassin de Thau*.

## WEINBEREITUNG

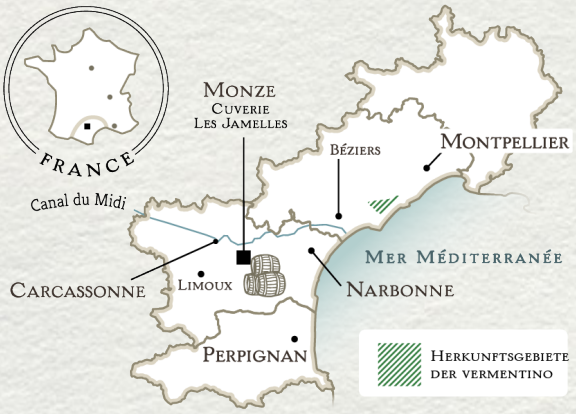
Die Weinlese erfolgt bei Anbruch des Tages. Die morgendliche Frische hilft, die Struktur der Trauben zu bewahren und das Risiko einer Oxidation, welche den typischen Aromen der Rebsorte schaden würde, zu minimieren. Die Pressung geht schnell vonstatten. Bei der Weinherstellung wird die Temperatur kontrolliert, so dass Frische, Mineralität und Schmackhaftigkeit des Weins erhalten bleiben. Mehrmonatiger Ausbau auf Feinhefe in Edelstahltanks.

## VERKOSTUNG

Im Bukett des Vermentino Les Jamelles vermischen sich florale Noten von Weißdorn und Lindenblüten zu einem verführerischen Ganzen. Hinzu kommt ein Hauch von Williamsbirne, der dem Wein zu Frische verhilft und ihn knackig wirken lässt. Am Gaumen gibt er sich elegant, rund und frisch.

## SERVIEREMPFEHLUNG

Mit 10 °C sehr gut gekühlt servieren. Zum Aperitif, zu Spießen oder einem Carpaccio mit Jakobsmuscheln, zu geräucherter Forelle oder Antipasti. Catherine Delaunay empfiehlt, ihn zu einem griechischen Salat oder zu einem Filet von der Goldbrasse mit Fenchel zu genießen.




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