# Les Jamelles

## IGP Pays d'Oc

# VIOGNIER




Der Viognier ist einer der beliebtesten Weißweine von Les Jamelles. Mit seinem fruchtigen Aroma, seiner Vollmundigkeit und seiner Frische hält er für den Genießer jede Menge positive Überraschungen bereit.

## REBSORTE(N)

100% Viognier

## TERROIR(S)

Seine Trauben stammen aus mehreren Lagen (v. a. Bassin de Thau, Étang de Marseillette). Bei ersterer handelt es sich um das ehemalige Delta der Aude und des Hérault. Es besteht aus Lehm-Kalk-Böden mit Rollkies. Die zweite Lage ist mit ihren leicht salzigen Schlufflehmböden, die mehrmals im Jahr ausgewaschen wurden, eher untypisch. Diese filtrierenden Böden ermöglichen es den Trauben, in Verbindung mit sehr hohen Temperaturen die volle Reife zu erreichen, schöne Aromen gelber Früchte zu entwickeln und dem Wein Frische zu verleihen. Trauben aus den halbhügeligen Hängen des Hérault sowie von den Hängen am Orb sorgen außerdem für Vollmundigkeit und Ausdrucksstärke.

## WEINBEREITUNG

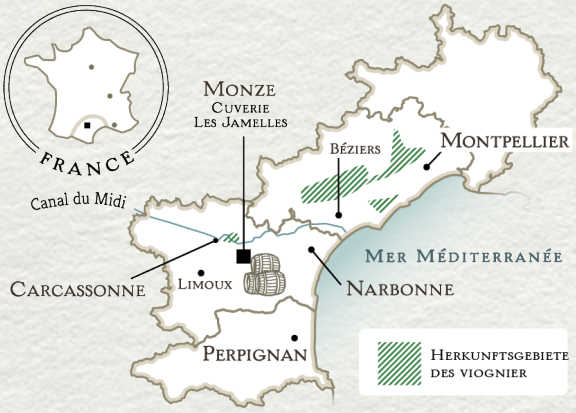
Die Trauben werden bei voller Reife geerntet. Sie sind dann sehr golden, fast grau und haben zu ihrem besten Ausdruck gefunden. So betören sie mit Aromen von Aprikosen, weißen Pfirsichen, Williamsbirne und Melone. Die alkoholische Gärung geht langsam voran und erfolgt in thermoregulierten Edelstahltanks. Ein Großteil der Cuvée wird einer malolaktischen Gärung unterzogen, um so an Aromenvielfalt zu gewinnen. Der Ausbau auf der Feinhefe dauert sechs bis neun Monate.

## VERKOSTUNG

Der Viognier Les Jamelles besticht durch seine schöne blassgoldene Farbe. Er ist ausdrucksstark und sehr aromatisch. Sein Bukett verführt mit Noten von Aprikosen, weißen Pfirsichen und Akazienblüten. Am Gaumen gibt er sich rund und äußerst frisch. Er ist von einer seltenen Ausgeglichenheit. Ein ausdrucksstarker Wein mit einem schönen Säuregehalt! Den letzten Eindruck im Mund prägen Noten von Nugat.

## SERVIEREMPFEHLUNG

Der Viognier sollte kühl serviert werden. Es handelt sich bei ihm um einen idealen Aperitfwein. Außerdem ist er ein hervorragender Begleiter zu asiatischer Küche (Meeresfrüchte, Fische) und Spargel. Perfekt ist er auch zu Obstkuchen. Catherine Delaunay empfiehlt ferner, ihn im Sommer zu einem Gemüse-Tian oder Scholle mit leicht gesalzenem Spargel zu genießen.




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