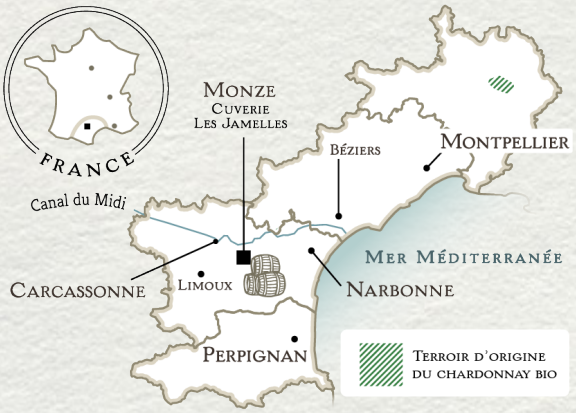
Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

CHARDONNAY BIO



Notre parfaite connaissance des terroirs du Languedoc et les relations durables établies avec certains de nos vignerons-partenaires nous permettent de proposer ce Chardonnay produit selon le strict cahier des charges de l'agriculture biologique.

CÉPAGE(S)

100% Chardonnay

TERROIR(S)

Les raisins ont été cultivés dans des vignobles situés sur les *coteaux du Gard*, sur des sols de galets, au nord-est du Languedoc. Le climat chaud méditerranéen est adouci par des nuits fraîches et humides et par le souffle du mistral. La taille et le rendement sont maitrisés, ceux-ci étant réduits de 30% environ par rapport à une viticulture conventionnelle.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés tôt le matin afin de bénéficier de la fraicheur de la fin de nuit. Le pressurage est immédiat et le débourbage se fait par le froid. La vinification est traditionnelle, en cuve inox à basse température. La fermentation malolactique est partiellement bloquée. Le vin est élevé pendant 5 mois en cuve sur lies fines.

DÉGUSTATION

D'une couleur jaune légèrement dorée, le Chardonnay bio Les Jamelles a un aspect limpide et brillant. Ses notes fruitées d'abricot, de poire et de banane se fondent parfaitement avec les arômes de fleurs blanches et de noisette légèrement grillée. La bouche est ronde et témoigne d'un bel équilibre. Sa belle acidité en bouche apporte fraîcheur et longueur.

METS & VIN

Servir frais (10°-12°C) avec un poisson en sauce, une volaille, un flan de lotte, un feuilleté de fruits de mer, un gratin de coquilles Saint-Jacques ou du fromage de chèvre. Catherine Delaunay aime l'associer à un filet de cabillaud cuit au four et mariné à l'huile d'olive et la coriandre fraiche ou à une tatin de ratatouille. Pour les vegan, un tian, un quinoa façon taboulé ou encore une pissaladière.

www.les-Jamelles.com

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