Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

# CHARDONNAY – VIOGNIER

## CÉPAGE(S)

Environ 2/3 de Chardonnay et 1/3 de Viognier

## TERROIR(S)

Les vignes de Chardonnay sélectionnées pour cet assemblage sont situées dans la *haute-vallée de l'Aude*, près de Limoux et apportent fraîcheur et minéralité au vin. Le Viognier vient du Minervois, plus précisément de l'*Etang de Marseillette*, qui apporte également de la fraîcheur et des arômes fruités (poire, abricot, pêche).

## VINIFICATION

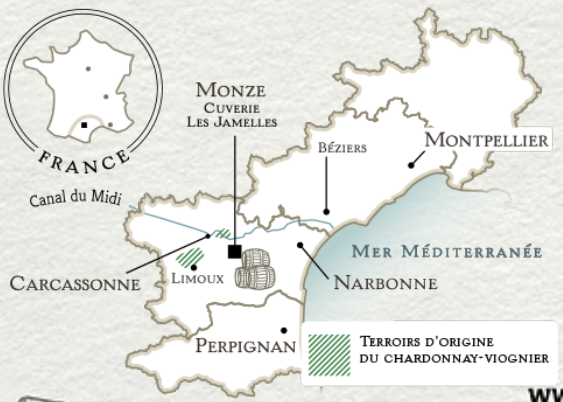
Les raisins sont vendangés très tôt le matin.
Pour le Chardonnay, après un débourbage par le froid, la fermentation alcoolique commence en cuve et finit tranquillement en barrique. La fermentation malolactique est faite partiellement selon les barriques.
Pour le Viognier, on utilise une méthode traditionnelle en entonnant directement le jus débourbé à froid dans les barriques dans lesquelles la fermentation alcoolique a lieu. La fermentation malolactique débute et sera ensuite bloquée au début de l'hiver.
Catherine Delaunay sélectionne ensuite les meilleures barriques pour définir l'assemblage de ce Chardonnay-Viognier Sélection Spéciale.
L'élevage se termine par un passage en cuve durant quelques semaines avant la mise en bouteille. Les bouteilles seront ensuite gardées en cave quelques mois avant d'être mises sur le marché.

## DÉGUSTATION

Ce Chardonnay-Viognier Sélection Spéciale a une belle robe dorée aux reflets verts. Il offre des notes pralinées et beurrées ainsi que des arômes de citron confit et d'écorce d'orange dans une bouche longue et ronde.

## METS & VIN

Servir à 14°C avec une viande blanche, un poisson et ses crustacés à la crème, mais aussi une mousse d'asperges, un œuf cocotte à la truffe blanche ou un foie gras et son confit de figue. Il sera délicieux également avec un gâteau praliné, à la frangipane ou au chocolat blanc ou encore une tarte à l'abricot. Catherine Delaunay suggère une association avec un saumon fumé et son espuma à l'aneth ou des cannellonis de langoustine à la crème au piment d'Espelette.




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