

Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

MARSANNE



La Marsanne est un cépage originaire de la vallée rhodanienne septentrionale entre Valence et Lyon. Majoritairement cultivée sur les bords du Rhône, entre Vienne et Valence, on la retrouve aussi plus au Sud, et jusque sur le littoral provençal ou dans la plaine languedocienne. La Marsanne permet d'élaborer des vins blancs secs très élégants.

CÉPAGE(S)

100% Marsanne

TERROIR(S)

La Marsanne est un cépage relativement tardif à la fois rustique et vigoureux, fertile et productif. En limitant le rendement, on obtient des vins de très belle qualité. Elle s'épanouit sur des terrains peu fertiles et caillouteux. Notre Marsanne provient de trois terroirs : de sols peu profonds des *coteaux de l'Orb*, de sols argilo-calcaires pauvres sur les *mi-coteaux héraultais* et de sols argilo-calcaires de la *plaine de l'Aude*.

VINIFICATION

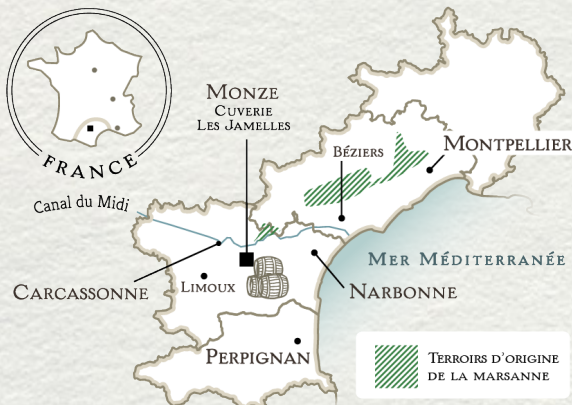
La fermentation alcoolique est lente, en cuves inox avec contrôle des températures (15 à 20°C). Le vin est élevé pendant quelques mois en cuve sur lies fines. Le contact avec l'air est évité. Il n'y a pas de fermentation malolactique pour préserver la fraîcheur du vin. La mise en bouteilles est précoce.

DÉGUSTATION

D'une jolie couleur or pâle, la Marsanne Les Jamelles est très subtile et tout en nuances. Ses saveurs fruitées de confiture de pêche et d'abricot s'accompagnent de parfums de fleurs blanches (marguerite, fleur d'acacia, ortie blanche), et même de fleurs rouges (rose, pivoine). On décèle une touche d'infusion (thé, tilleul), pour terminer sur une finale de nougat au miel. Le palais est relativement riche, rond, avec très peu d'acidité.

METS & VIN

Servir très frais (10°C /12°C), en apéritif, avec les fruits de mer, un poisson grillé, les mets estivaux, ou un plat en sauce à la crème. Catherine Delaunay aime l'accompagner tout simplement d'une salade au chèvre chaud ou d'une tarte au saumon / épinard.



www.les-Jamelles.com

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

