

Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

ROUSSANNE



La Roussanne est un cépage blanc à jus blanc, qui serait originaire de la Drôme. Ce cépage local est peu cultivé dans les autres régions de France, il reste très confidentiel dans le Languedoc. C'est un cépage tardif, vendangé entre fin août et début septembre. La Roussanne convient bien aux sols pauvres argilo-calcaires assez pierreux et bien exposés. Elle donne les meilleurs résultats lorsque les influences fraîches et continentales sont marquées et elle produit des vins de très grande qualité, fins et délicats, de couleur jaune paille, au bouquet remarquable et vieillissant très bien.

CÉPAGE(S)

100% Roussanne

TERROIR(S)

La Roussanne Les Jamelles provient d'un vignoble d'une vingtaine d'années situé au nord de Béziers, sur les *coteaux de l'Orb*. Les sols argilo-calcaires et l'alternance bien marquée entre les journées chaudes et les nuits fraîches apportent rondeur et richesse au vin.

VINIFICATION

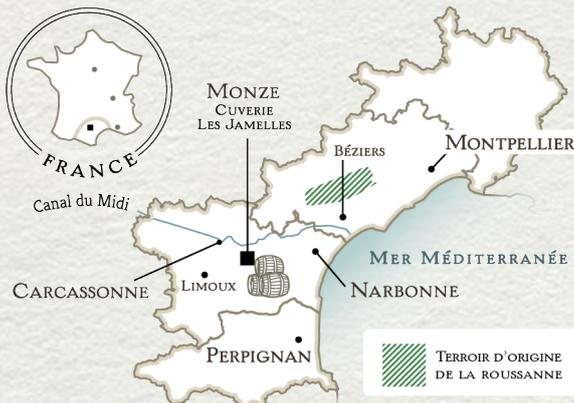
Les raisins sont vendangés en fin de nuit. Le moût subit un débouillage poussé. La fermentation alcoolique lente se fait en cuve inox, à une température régulée de 18°-19°C. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant quelques mois. Il n'y a pas de fermentation malolactique pour que le vin conserve sa fraîcheur.

DÉGUSTATION

Avec sa couleur or pâle, la Roussanne Les Jamelles est un vin riche et gras, présentant au nez des notes florales (chèvrefeuille, pivoine, aubépine), et en bouche, des arômes d'abricot et de fruits secs. D'une grande intensité aromatique, il associe finesse, légèreté et élégance.

METS & VIN

Cette Roussanne se déguste à 10°-12°C en apéritif et accompagne parfaitement les noix de Saint-Jacques, la viande blanche en sauce légère, un pavé de saumon, des gnocchis aux trois fromages, une tarte aux aubergines ou encore du fromage de chèvre. Catherine Delaunay propose de l'associer à un tajine de poulet aux citrons confits.



www.les-jamelles.com

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

