

Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

SAUVIGNON BLANC



Valeur sûre de la gamme Les Jamelles, notre Sauvignon Blanc est un vin sec et aromatique, à la finale rafraîchissante.

CÉPAGE(S)

100% Sauvignon Blanc

TERROIR(S)

Composé à partir de cinq terroirs rigoureusement sélectionnés, le Sauvignon blanc tire sa fraîcheur et sa minéralité du *Bassin de Thau*, de *l'Etang de Marseillette*, de la *haute vallée de l'Aude*, près de Limoux, et de *l'Ouest-Audois*. Sur certains de ces secteurs, la différence de températures est très marquée entre les journées très chaudes et les nuits très fraîches et permet le développement des arômes d'agrumes recherchés ; les *coteaux de l'Orb*, au nord de Béziers, apportent quant à eux de la rondeur au vin.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés très tôt le matin, voire en fin de nuit. Ils sont transportés rapidement en cuverie pour être pressés. La fermentation alcoolique se fait rapidement en cuves inox à 18-20°C. Le contact avec l'air est évité. L'élevage dure quelques mois sur lies fines à basse température, sous atmosphère carbonique. Il n'y a pas de fermentation malolactique pour que le vin garde toute sa fraîcheur. La mise en bouteille se fait rapidement, le Sauvignon blanc étant l'un de nos premiers cépages à être mis en bouteille.

DÉGUSTATION

D'une jolie couleur pâle, le Sauvignon Blanc Les Jamelles est tendu et aromatique, avec des saveurs de fruits (fruit de la passion, fraise des bois), d'agrumes (pamplemousse rose, et même citron) ainsi que des notes végétales (tomate verte). Il a des nuances florales (chèvrefeuille), ainsi qu'un parfum minéral de « silex ». En bouche, il est très frais et minéral, avec une bonne acidité et une amertume rafraîchissante en finale.

METS & VIN

Servir très frais (8°C) en apéritif, avec les fruits de mer ou la cuisine estivale. Catherine Delaunay recommande tout particulièrement de l'accompagner avec un Ceviche de dorade ou une salade de crevettes, pamplemousse et avocat ou encore un filet de cabillaud grillé sauce agrumes.



www.les-Jamelles.com

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

