Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

VERMENTINO

Le Vermentino, cultivé depuis très longtemps dans le massif corse et sur le littoral provençal sous le nom de Rolle, semble être originaire d'Italie. Certains experts estiment qu'il serait plutôt une mutation du cépage Malvoisie et donc d'origine espagnole. Ce cépage méditerranéen, qui connait un engouement auprès des consommateurs, produit des vins blancs de grande qualité. Ils sont expressifs et fins tout en offrant une bouche onctueuse.

CÉPAGE(S)

100% Vermentino

TERROIR(S)

Cépage tardif d'essence méditerranéenne, le Vermentino s'adapte parfaitement au climat ensoleillé et aux terrains chauds et pauvres du Languedoc. Les raisins proviennent de terroirs argilo-calcaires situés près du *Bassin de Thau.*

VINIFICATION

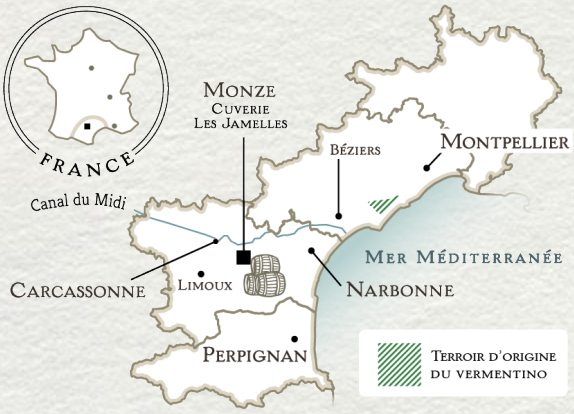
Les raisins sont vendangés tôt le matin, la fraîcheur extérieure permettant de conserver la structure du raisin et de limiter les risques d'oxydation pouvant dénaturer les arômes typiques du cépage. Le pressurage est rapide. La vinification se fait avec un contrôle des températures afin de conserver la fraîcheur, la minéralité et la gourmandise du vin. L'élevage dure pendant plusieurs mois en cuve inox, sur lies fines.

DÉGUSTATION

Le nez de ce Vermentino Les Jamelles est séduisant et allie des notes florales d'aubépine et de tilleul, avec un soupçon de poire Williams qui donne un vin frais et croquant. C'est un vin élégant, rond et frais en bouche.

METS & VIN

Servir très frais (10°C), en apéritif, avec des brochettes ou un carpaccio de Saint-Jacques, une truite fumée ou des antipasti. Catherine Delaunay propose de l'associer avec une salade grecque ou un filet de dorade au fenouil.



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