

Les Jamelles

VIN ORANGE



Depuis 25 ans, l'équipe Les Jamelles a acquis, sous l'impulsion de la créatrice des vins Catherine Delaunay, une expertise inégalée dans la connaissance des terroirs et des cépages du sud de la France.

Cherchant sans cesse à se renouveler pour offrir des vins qui correspondent toujours aux attentes et au goût des consommateurs, elle vous propose aujourd'hui de découvrir un vin totalement inédit dans la gamme, un vin orange issu d'une technique de vinification peu connue, la macération de raisins blancs.

Partons à la découverte de cette cuvée atypique, qui saura, à coup sûr, ravir les amateurs de vins désireux d'être surpris et de vivre de nouvelles expériences de dégustation !

CÉPAGE(S)

Grenache Blanc, Viognier, Muscat, Gewurztraminer et Chenin

TERROIR(S)

Les raisins proviennent de vignes plantées sur des terres argilo-calcaires en semi-coteaux sur *les contreforts de la Montagne Noire*. Ce terroir chaud apporte de la longueur et de la structure au vin.

VINIFICATION

Les raisins de Grenache Blanc sont récoltés à parfaite maturité pour obtenir un fruit juteux et expressif ; ceux de Viognier sont sur-mûris pour en extraire une belle expression aromatique ; ceux de Muscat sont récoltés de manière plus précoce pour profiter de leur fraîcheur fruitée. Le vin orange est un vin blanc de macération obtenu à partir de raisins à jus blanc. Les raisins sont donc mis en cuve sans foulage. La cuvaison dure environ 8 jours, avec des remontages quotidiens durant les premiers jours puis on laisse ensuite les raisins macérer. On les presse avec un pressoir pneumatique et on sépare les jus de presse pour ne garder que les jus de goutte. L'élevage se poursuit durant plusieurs mois sur lies fines.

DÉGUSTATION

D'une couleur orange légèrement cuivrée, très différente de celle d'un vin rosé, ce vin blanc de macération présente un registre aromatique atypique et très intéressant avec de subtiles notes épicées de gingembre, de cumin, de baie de genièvre, de clou de girofle, de pain d'épices, ainsi que des nuances d'agrumes confits, de zeste d'orange et de bergamote.

La bouche est très délicate, fraîche et suave, harmonieuse. On perçoit à nouveau les arômes d'agrumes et de fleurs (giroflée, capucine) et on termine par une touche légèrement poivrée (poivre gris) apportée par un tanin léger qui laisse une impression de fraîcheur et de tension.

METS & VIN

Le vin orange se prête à une grande variété d'accords. Servi frais (10-12°C), il peut être servi à l'apéritif avec une planche de tapas, ou au cours du repas avec des légumes méditerranéens (tian, aubergines ou poivrons confits). Catherine Delaunay recommande tout particulièrement de l'accompagner avec la cuisine asiatique, des brochettes de crevettes ou encore un Curry indien.

