

Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

VIOGNIER



Le Viognier est l'un des vins blancs fétiches de la gamme Les Jamelles. Avec ses arômes fruités, sa rondeur et sa fraîcheur, le Viognier réserve de belles surprises lors de sa dégustation !

CÉPAGE(S)

100% Viognier

TERROIR(S)

Le Viognier est issu de plusieurs terroirs, les principaux étant le *Bassin de Thau* et *l'Etang de Marseillette*. Ancien delta de l'Aude et de l'Hérault, le premier a un sol argilo-calcaire avec des galets roulés de rivière, alors que le second a un terroir atypique : un sol argilo-limoneux, légèrement salé, dont les sols sont lessivés plusieurs fois dans l'année. Ces sols filtrants associés à des températures très élevées permettent une pleine maturité des raisins, le développement de beaux arômes de fruits jaunes et apportent de la fraîcheur au vin. Les raisins issus des *mi-coteaux héraultais* et des *coteaux de l'Orb* apporteront de la rondeur et de la richesse au vin.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à totale maturité, lorsque les raisins sont très dorés, presque gris, pour avoir la meilleure expression du cépage : des parfums envoûtants d'abricot, pêche blanche et poire William ainsi que des notes de melon. La fermentation alcoolique est lente et se produit en cuves inox avec contrôle des températures. Une grosse partie de la cuvée subira la fermentation malolactique pour gagner en complexité aromatique. L'élevage sur lies fines durera de 6 à 9 mois.

DÉGUSTATION

D'une jolie couleur or pâle, le Viognier Les Jamelles est riche et très aromatique, avec des notes d'abricot et de pêche blanche. On distingue également des nuances florales (fleur d'acacia). Ce vin est rond en bouche, avec une grande fraîcheur et fait preuve d'un équilibre exceptionnel entre richesse et acidité. La dégustation se termine sur une finale de nougat.

METS & VIN

Servi frais, le Viognier est idéal à l'apéritif ou pour accompagner la cuisine asiatique (les fruits de mer et les poissons) ou les asperges. Il sera parfait sur une tarte aux fruits. Catherine Delaunay suggère de l'associer, en été, avec un tian de légumes ou un filet de sole aux asperges à la croque en sel.



www.les-jamelles.com

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

