

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles

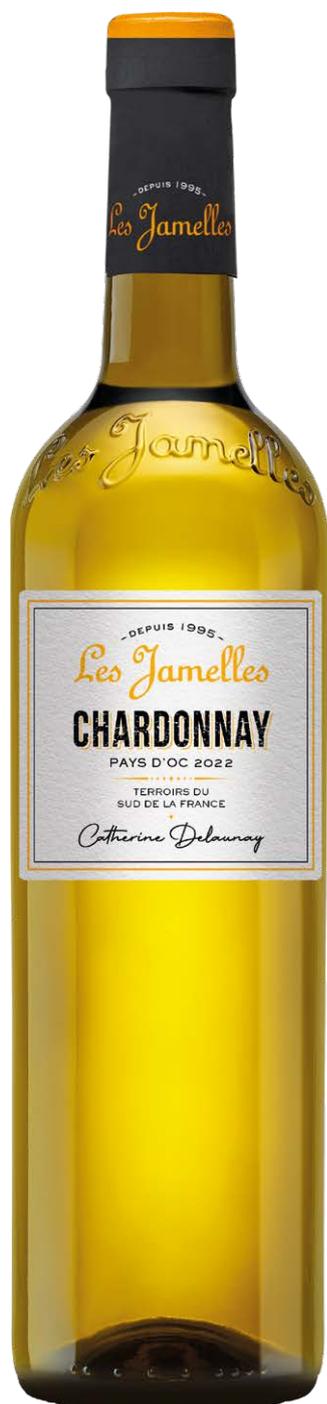


A TRAVERS CE CHARDONNAY, JE SOUHAITE PARTAGER MON SAVOIR-FAIRE ET ORIGINES BOURGUIGNONNES. LE VIN EST COMPLEXE ET ÉLÉGAN, PARFAITEMENT ÉQUILIBRÉ ENTRE FRAÎCHEUR ET FRUIT, SES ARÔMES SONT FINEMENT BOISÉS ET SA FINALE RICHE, LONGUE ET HARMONIEUSE.

Catherine Delaunay



VINS BLANCS RONDS
CLASSIQUES



CHARDONNAY

PAYS D'OC



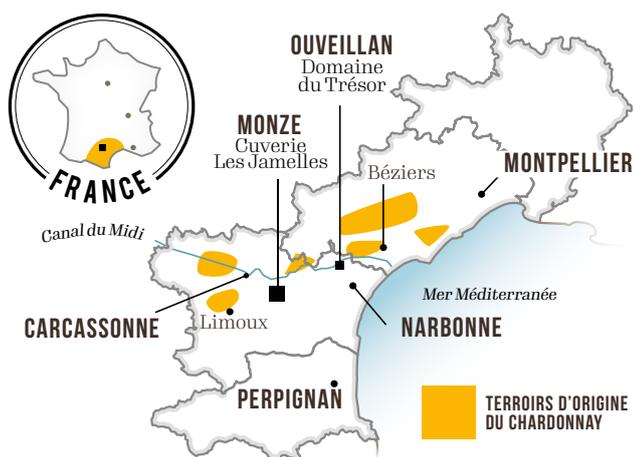
CÉPAGE

100% Chardonnay



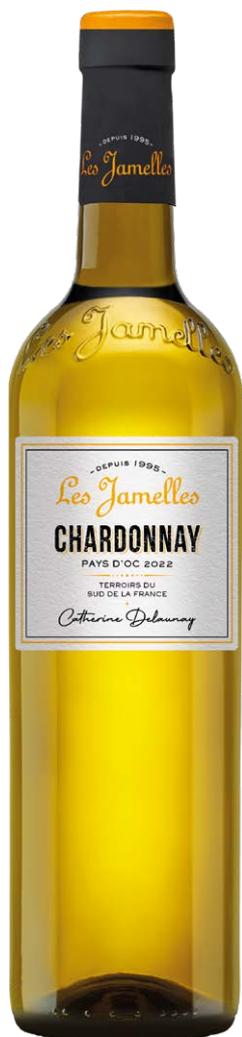
TERROIR(S)

Six terroirs entrent dans l'élaboration d'un Chardonnay Les Jamelles. Des terroirs frais, minéraux ou salins, tels que le Bassin de Thau, la haute vallée de l'Aude près de Limoux, et l'ouest audois ; des terroirs qui apporteront de la richesse, de la rondeur tels que l'arrière-pays narbonnais ou les coteaux de l'Orb ; ou encore la plaine de l'Aude qui apportera tension et longueur.



- ASSEMBLAGE DE 6 TERROIRS : TERROIRS FRAIS ET SALINS (FRAÎCHEUR) ET TERROIRS PLUS CHAUDS (RONDEUR ET RICHESSE)
- UNE PRÉCISION ET UN ÉQUILIBRE AROMATIQUE INSPIRÉS DU SAVOIR-FAIRE BOURGUIGNON DE CATHERINE DELAUNAY

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



« Le Chardonnay
Les Jamelles
se distingue par
sa fraîcheur, son
fruit et sa richesse »



VINIFICATION

La fermentation alcoolique est lente (3 à 6 semaines) et thermo-régulée. Environ la moitié de la cuvée est élevée sous bois, sur lies fines, pendant 9 mois avec remise en suspension régulière des lies (bâtonnage). Une partie de la cuvée subit une fermentation malolactique partielle, celle-ci va donner des notes beurrées et apporter de la complexité à l'ensemble.



DÉGUSTATION

Le Chardonnay Les Jamelles se distingue par sa fraîcheur, son fruit et sa richesse, qui ne sont pas sans rappeler les origines bourguignonnes de Catherine. D'une jolie couleur dorée limpide, le vin dévoile des arômes d'abricot et de poire, des notes de noisette et de fleurs blanches et une finale légèrement beurrée. Le boisé se révèle subtilement grâce à des notes de marron glacé, toffee et praliné auxquelles s'ajoute une note citronnée. En bouche, c'est un vin complexe et très équilibré qui se distingue par sa grande fraîcheur, sa très belle minéralité et sa longue finale.



METS & VIN

Servir très frais (10-12°C).

Parfait en apéritif, avec des fruits de mer, du poisson, de la charcuterie, des salades composées ou un classique poulet rôti accompagné de frites.



WWW.LES-JAMELLES.COM

contact@les-jamelles.com - 1 Route des Corbières - 11800 Monze - France