

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



LE GEWURZTRAMINER EST LE SYMBOLE DE L'ALSACE VITICOLE ET RENTRE DANS L'ENCÉPAGEMENT DES GRANDS CRUS ALSACIENS. ON TROUVE ÉGALEMENT CE CÉPAGE AUX GRAINS ROSES ET PETITES GRAPPES EN ALLEMAGNE ET EN AUTRICHE. DEPUIS QUELQUES ANNÉES, LA PLANTATION DE CE CÉPAGE SI PARTICULIER EST AUTORISÉE DANS LE LANGUEDOC, OÙ IL EST ENCORE TRÈS CONFIDENTIEL ET DONT JE VOUS PROPOSE UNE INTERPRÉTATION FRAÎCHE ET GOURMANDE.

Catherine Delaunay



VINS BLANCS ROUNDS
DÉCOUVERTES



GEWURZTRAMINER

PAYS D'OC



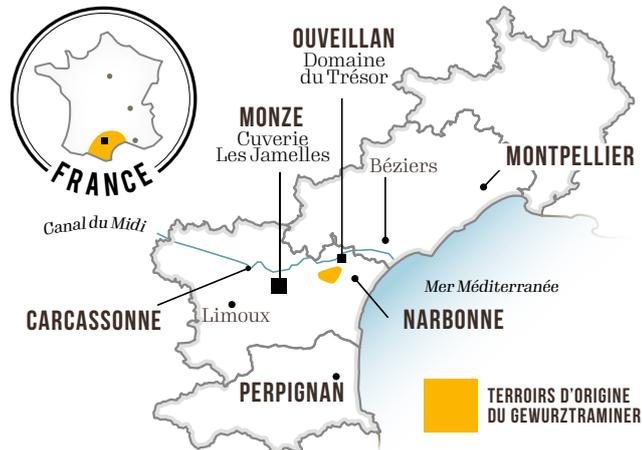
CÉPAGE

100% Gewurztraminer



TERROIR(S)

Ce Gewurztraminer provient d'une parcelle de jeunes vignes située dans l'arrière-pays narbonnais. Ce vignoble de plaine est situé sur l'ancien lit de la rivière Aude, sur un terroir limon-argileux avec beaucoup de graves qui lui apporte beaucoup de richesse.



- TRÈS CONFIDENTIEL DANS LE SUD DE LA FRANCE : MOINS DE 0,5% DE LA PRODUCTION TOTALE DE VINS BLANCS IGP PAYS D'OC
- ISSU D'UN TERROIR LIMON-ARGILEUX AVEC BEAUCOUP DE GRAVES : RICHESSE ET COMPLEXITÉ
- EXPRESSION FRAÎCHE ET ÉPICÉE, BOUQUET AROMATIQUE TRÈS EXPRESSIF ET TYPIQUE DE SON CÉPAGE

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



« Le Gewurztraminer
Les Jamelles,
caractérisé par
sa fraîcheur et
rondeur »



VINIFICATION

La vendange des raisins se fait à pleine maturité, quand les baies sont de couleur gris rose, en fin de nuit. Le pressurage est rapide, les jus de goutte et jus de presse sont séparés. Le débourageage est serré. La fermentation est lente, entre 14 °C et 16°C, et dure 3 à 5 semaines. Le vin est élevé sur lies fines en cuves inox pendant 4 mois.



DÉGUSTATION

D'une jolie robe intense avec de légers reflets dorés, le Gewurztraminer Les Jamelles a un nez très expressif, exubérant, riche, puissant et intense. En bouche, c'est une explosion de fruits exotiques : litchi, fruit de la passion, ananas ou mangue, suivie de notes florales assez intenses (rose) et de notes épicées (gingembre et poivre blanc). La bouche est ample et intense, et est marquée par une belle vivacité et une agréable fraîcheur.



METS & VIN

Servir très frais (10°C).

Se marie parfaitement avec la cuisine asiatique, des plats épicés, des fromages de caractère ou des desserts peu sucrés comme une tarte à l'abricot ou de l'ananas frais.



WWW.LES-JAMELLES.COM

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