

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



CÉPAGE MÉDITERRANÉEN, LE GRENACHE BLANC EST SOUVENT UTILISÉ EN ASSEMBLAGE AVEC D'AUTRES CÉPAGES, MAIS PLUS RAREMENT VINIFIÉ SEUL. APRÈS LE GRENACHE ROUGE ET LE GRENACHE GRIS, CE GRENACHE BLANC COMPLÈTE LA GAMME LES JAMELLES AVEC SON STYLE CONSENSUEL ET SA BELLE PALETTE AROMATIQUE. UN CÉPAGE QUI A TOUT POUR PLAIRE !

Catherine Delaunay

VINS BLANCS FRAIS
CLASSIQUES



GRENACHE BLANC

PAYS D'OC



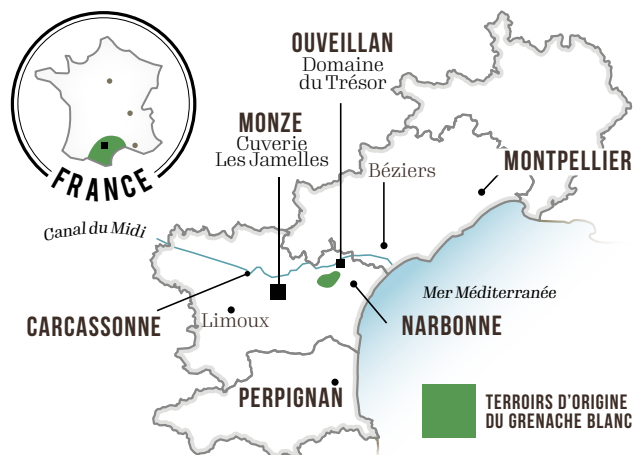
CÉPAGE

100% Grenache Blanc



TERROIR(S)

Les raisins proviennent de vignes plantées sur un sol argilo-calcaire, dans le terroir des Corbières Centrales, à mi-coteaux entre la montagne d'Alaric et le littoral méditerranéen.



- ISSU D'UN TERROIR ARGILO-CALCAIRE AU CŒUR DES CORBIÈRES : INFLUENCES MARITIMES POUR LA FRAÎCHEUR, CLIMAT ENSOLEILLÉ ET RICHESSE DES SOLS POUR LA RONDEUR
- PEU FRÉQUENT EN MONO-CÉPAGE
- CARACTÉRISÉ PAR UN BOUQUET AROMATIQUE EXPRESSIF, UNE BELLE LONGUEUR ET FRAÎCHEUR

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



« Le Grenache Blanc
Les Jamelles,
un cépage qui a tout
pour plaire ! »



VINIFICATION

Les vendanges ont lieu en fin de nuit, quand les températures sont encore fraîches, afin de préserver l'intensité organoleptique des raisins.

Les raisins sont directement pressés puis débourbés à froid pendant une journée. Le moût est alors très clair et la fermentation alcoolique a lieu en cuve inox thermorégulée pendant environ 8 jours. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant quelques mois.



DÉGUSTATION

Avec sa robe jaune pâle, ce Grenache Blanc Les Jamelles est un vin très aromatique. Il dévoile au nez des notes fruitées (reine-claude, nectarine blanche, coing) et florales (fleur d'amandier). Une touche d'aneth et de zeste de citron complète l'expression aromatique. En bouche, le vin est rond et ample. Il présente une belle fraîcheur et une belle longueur en bouche.



METS & VIN

A servir frais (8°C).

Parfait à l'apéritif avec des tapas, ou tout au long d'un repas avec du poisson grillé, des gambas, un fromage de chèvre ou une salade de fruits exotiques.



WWW.LES-JAMELLES.COM

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