

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



ORIGINAIRE DE LA VALLÉE RHODANIENNE SEPTENTRIONALE ENTRE VALENCE ET LYON, LA MARSANNE EST UN CÉPAGE MAJORITAIREMENT CULTIVÉ SUR LES BORDS DU RHÔNE, ENTRE VIENNE ET VALENCE. ON LA RETROUVE AUSSI PLUS AU SUD, ET JUSQUE SUR LE LITTORAL PROVENÇAL OU DANS LA PLAINE LANGUEDOCIENNE. RAREMENT VINIFIÉ SEUL, JE VOUS PROPOSE UNE VERSION MONO-CÉPAGE DE CE VIN BLANC AROMATIQUE, TOUT EN ÉLÉGANCE !

Catherine Delauray



VINS BLANCS RONDS
DÉCOUVERTES



MARSANNE

PAYS D'OC



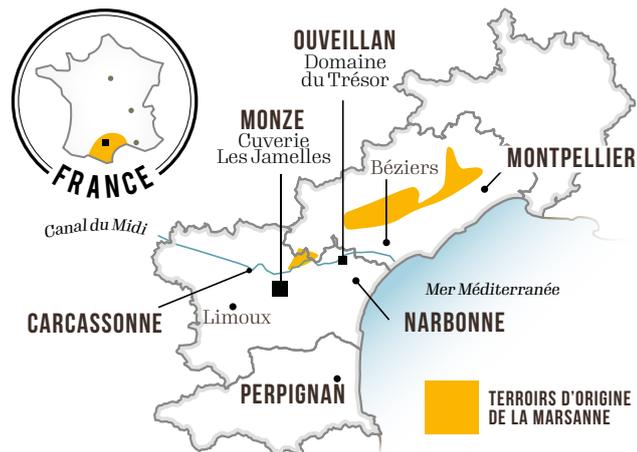
CÉPAGE

100% Marsanne



TERROIR(S)

La Marsanne est un cépage relativement tardif à la fois rustique et vigoureux, fertile et productif. En limitant le rendement, on obtient des vins de très belle qualité. Elle s'épanouit sur des terrains peu fertiles et caillouteux. Notre Marsanne provient de trois terroirs : de sols peu profonds des coteaux de l'Orb, de sols argilo-calcaires pauvres sur les mi-coteaux héraultais et de sols argilo-calcaires de la plaine de l'Aude.



- SÉLECTION DE 3 TERROIRS AUX SOLS PAUVRES ARGILO-CALCAIRES AU BON ENSOLEILLEMENT : PARFAIT POUR L'ÉQUILIBRE, LA FRAÎCHEUR ET LA RONDEUR
- TRÈS RAREMENT VINIFIÉ EN MONO-CÉPAGE
- EXPRESSION LANGUEDOCIENNE D'UN CÉPAGE EMBLÉMATIQUE DU RHÔNE

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



« La Marsanne
Les Jamelles
se remarque par
sa subtilité et
son élégance »



VINIFICATION

La fermentation alcoolique est lente, en cuves inox avec contrôle des températures (15 à 20°C). Le vin est élevé pendant quelques mois en cuve sur lies fines. Le contact avec l'air est évité. Il n'y a pas de fermentation malolactique pour préserver la fraîcheur du vin.



DÉGUSTATION

D'une jolie couleur or pâle, la Marsanne Les Jamelles est très subtile et tout en nuances. Ses saveurs fruitées de confiture de pêche et d'abricot s'accompagnent de parfums de fleurs blanches (marguerite, fleur d'acacia, ortie blanche), et même de fleurs rouges (rose, pivoine). On décèle une touche d'infusion (thé, tilleul), pour terminer sur une finale de nougat au miel. Le palais est relativement riche, rond, avec très peu d'acidité.



METS & VIN

Servir très frais (10-12°C).

Idéal en apéritif, avec des fruits de mer, un poisson grillé, les mets estivaux, ou un plat en sauce à la crème.



WWW.LES-JAMELLES.COM

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