

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



LE MUSCAT SEC, L'UN DES VINS LES PLUS AROMATIQUES
DE LA GAMME LES JAMELLES : RICHE, AUX PARFUMS
INTENSES DE PÊCHE ET DE FRUIT EXOTIQUE.

Catherine Delauray

VINS BLANCS FRAIS
DÉCOUVERTES



MUSCAT SEC

PAYS D'OC



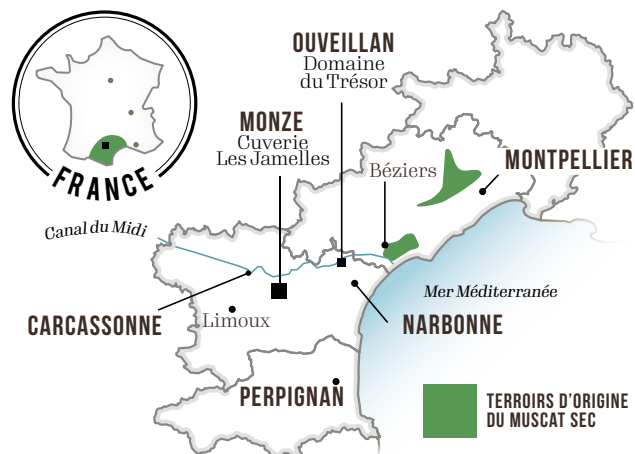
CÉPAGE

100 % Muscat Sec



TERROIR(S)

Ce Muscat provient de deux terroirs : le premier est la zone des mi-coteaux héraultais, dont les sols argilo-calcaires pauvres, le climat méditerranéen et les fortes chaleurs favorisent la maturité des raisins et donnent des vins opulents, riches et bien ronds. Le second terroir est le littoral biterrois, dont la proximité avec la mer apporte fraîcheur et minéralité.



- ASSEMBLAGE DE 2 TERROIRS : UN TERROIR CHAUD AU SOL PAUVRE ARGILO-CALCAIRE POUR LA RONDEUR ET RICHESSE ET UN TERROIR DU LITTORAL POUR LA FRAÎCHEUR ET MINÉRALITÉ
- EXPRESSION FRAÎCHE ET INTENSE D'UN CÉPAGE TRÈS AROMATIQUE

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



« *Le Muscat Sec
Les Jamelles, un
vin entre intensité
et délicatesse
aromatique* »



VINIFICATION

La vinification est faite de manière traditionnelle. La récolte est précoce ; la fermentation alcoolique se fait dans des cuves en acier inoxydable avec contrôle des températures (15 à 18°C). Tout risque d'oxydation est évité. L'élevage de quelques mois intervient en cuves, sur lies fines. Il n'y a pas de fermentation malolactique, pour que le vin conserve toute sa fraîcheur.



DÉGUSTATION

D'une jolie couleur or pâle, le Muscat sec Les Jamelles est riche et très aromatique. Au nez, ses senteurs de pêche fraîche et de litchi s'accompagnent de nuances florales de lavande et de rose. Il est riche en bouche, très parfumé et sans lourdeur. Il montre un très bel équilibre entre richesse et acidité et offre une finale de miel, nougat et mandarine.



METS & VIN

Servir frais (12/14°C).

Idéal en apéritif, des gambas ou un poisson grillé, la cuisine asiatique ou encore avec une tarte aux fruits rouges.



WWW.LES-JAMELLES.COM

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