

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



LA ROUSSANNE EST UN CÉPAGE BLANC À JUS BLANC, QUI SERAIT ORIGINAIRE DE LA DRÔME, PEU CULTIVÉ DANS LES AUTRES RÉGIONS DE FRANCE ET QUI RESTE TRÈS CONFIDENTIEL DANS LE LANGUEDOC. CÉPAGE TARDIF QUI CONVIENT AUX SOLS PAUVRES ARGILO-CALCAIRES, IL PRODUIT DES VINS DE TRÈS GRANDE QUALITÉ, FINS ET DÉLICATS ET AU BEAU POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT, QUE J'APPRÉCIE BEAUCOUP.

Catherine Delaunay

VINS BLANCS RONDS
DÉCOUVERTES



ROUSSANNE

PAYS D'OC



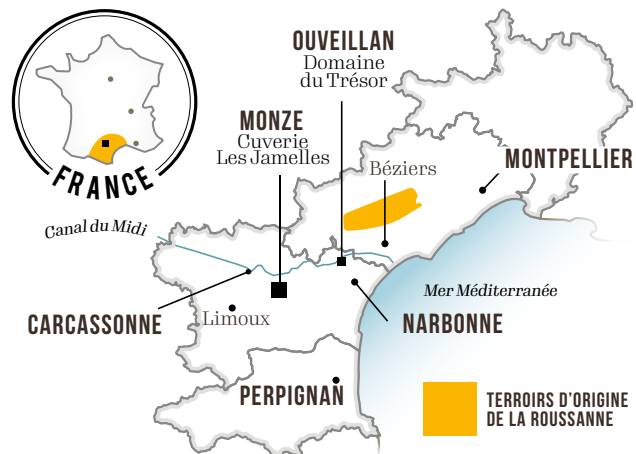
CÉPAGE

100% Roussanne



TERROIR(S)

La Roussanne Les Jamelles provient de divers terroirs du Languedoc. Une partie des raisins proviennent des coteaux de l'Orb, au nord de Béziers, et une partie des coteaux de la Montagne d'Alaric dans l'Aude. Les sols argilo-calcaires, assez pierreux, et l'alternance bien marquée entre les journées chaudes et les nuits fraîches apportent rondeur et richesse au vin.



- PROVIENT DE 2 TERROIRS AUX SOLS PAUVRES ARGILO-CALCAIRES, BIEN EXPOSÉS ET SOUS INFLUENCES FRAÎCHES ET CONTINENTALES : RONDEUR, RICHESSE ET FINESSE
- TRÈS RAREMENT VINIFIÉ EN MONOCÉPAGE
- EXPRESSION LANGUEDOCIENNE D'UN CÉPAGE EMBLÉMATIQUE DU RHÔNE

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



« La Roussanne
Les Jamelles,
un vin délicatement
intense, tout en
nuances »



VINIFICATION

Les raisins sont vendangés en fin de nuit. Le moût subit un débourage poussé. La fermentation alcoolique lente se fait en cuve inox, à une température régulée de 18°-19°C. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant quelques mois. Il n'y a pas de fermentation malolactique pour que le vin conserve sa fraîcheur.



DÉGUSTATION

Avec sa couleur or pâle, la Roussanne Les Jamelles est un vin riche et gras, présentant au nez des notes florales (chèvrefeuille, pivoine, aubépine), et en bouche, des arômes d'abricot et de fruits secs. D'une grande intensité aromatique, il associe finesse, légèreté et élégance.



METS & VIN

Servir très frais (10°-12°C).

Parfait en apéritif, avec des noix de Saint-Jacques, des viandes blanches en sauce légère, un pavé de saumon, ou encore du fromage de chèvre.



WWW.LES-JAMELLES.COM

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