

- DEPUIS 1995 -  
*Les Jamelles*



LE VERMENTINO, CULTIVÉ DEPUIS TRÈS LONGTEMPS DANS LE MASSIF CORSE ET SUR LE LITTORAL PROVENÇAL SOUS LE NOM DE ROLLE, SEMBLE ÊTRE ORIGINAIRE D'ITALIE. CE CÉPAGE MÉDITERRANÉEN, QUI CONNAIT UN ENGOUEMENT AUPRÈS DES CONSOMMATEURS, PRODUIT DES VINS BLANCS DE GRANDE QUALITÉ. ILS SONT EXPRESSIFS ET FINS TOUT EN OFFRANT UNE BOUCHE ONCTUEUSE, TRÈS AGRÉABLE.

*Catherine Delaunay*

VINS BLANCS FRAIS  
DÉCOUVERTES



## VERMENTINO

PAYS D'OC



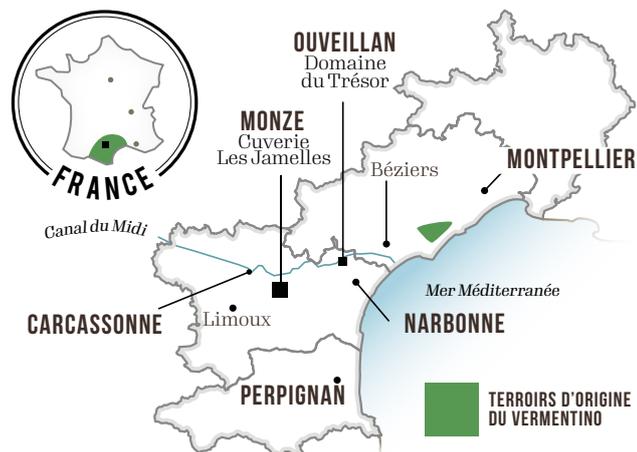
### CÉPAGE

100% Vermentino, appelé également Rolle



### TERROIR(S)

Cépage tardif d'essence méditerranéenne, le Vermentino s'adapte parfaitement au climat ensoleillé et aux terrains chauds et pauvres du Languedoc. Les raisins proviennent de terroirs argilo-calcaires situés près du Bassin de Thau, ainsi que de sols bien drainés de la Vallée de l'Aude, au Sud de Carcassonne.



- ISSU D'UN TERROIR CHAUD ET ARGILO-CALCAIRE, AU CLIMAT ENSOLEILLÉ : STRUCTURE, RICHESSE ET LONGUEUR
- CÉPAGE MÉDITERRANÉEN PAR EXCELLENCE, À LA MATURITÉ TARDIVE : VIN BLANC SEC LÉGER ET TRÈS AROMATIQUE
- TRÈS RAREMENT VINIFIÉ EN MONOCÉPAGE

- DEPUIS 1995 -  
*Les Jamelles*



« Les Jamelles  
Vermentino,  
une expression  
vive, fraîche et  
séduisante »



## VINIFICATION

Les raisins sont vendangés tôt le matin, la fraîcheur extérieure permettant de conserver la structure du raisin et de limiter les risques d'oxydation pouvant dénaturer les arômes typiques du cépage. Le pressurage est rapide. La vinification se fait avec un contrôle des températures afin de conserver la fraîcheur, la minéralité et la gourmandise du vin. L'élevage dure pendant plusieurs mois en cuve inox, sur lies fines.



## DÉGUSTATION

Le nez de ce Vermentino Les Jamelles est séduisant et allie des notes florales d'aubépine et de tilleul, avec un soupçon de poire Williams qui donne un vin frais et croquant. C'est un vin élégant, rond et frais en bouche.



## METS & VIN

Servir très frais (10°C).

Parfait en apéritif, avec des fruits de mer, du poisson, des viandes blanches et des salades fraîches. Les touches d'anis, d'échalote ou d'ail se marient très bien avec le vin.



WWW.LES-JAMELLES.COM

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