

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



LE VIOGNIER EST L'UN DES VINS BLANCS FÉTICHES DE LA GAMME LES JAMELLES. AVEC SES ARÔMES FRUITÉS, SA RONDEUR ET SA FRAÎCHEUR, CE VIN RÉSERVE DE BELLES SURPRISES LORS DE SA DÉGUSTATION !

Catherine Delaunay

VINS BLANCS ROUNDS
CLASSIQUES



VIOGNIER

PAYS D'OC



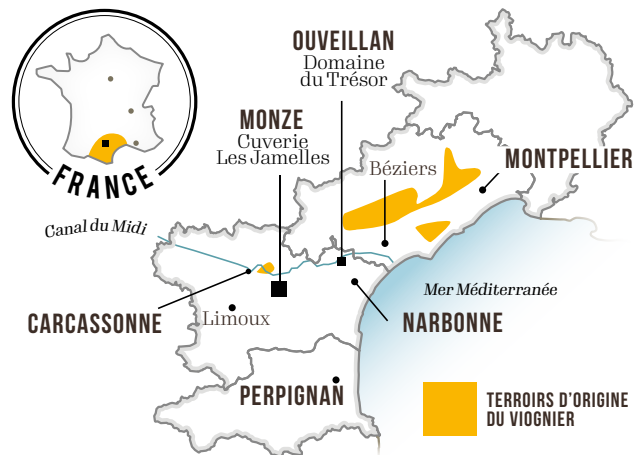
CÉPAGE

100% Viognier



TERROIR(S)

Le Viognier est issu de plusieurs terroirs. Les principaux sont le Bassin de Thau et l'Etang de Marseille. Ancien delta de l'Aude et de l'Hérault, le premier a un sol argilo-calcaire avec des galets roulés de rivière, alors que le second a un terroir atypique : un sol argilo-limoneux, légèrement salé, dont les sols sont lessivés plusieurs fois dans l'année. Ces sols filtrants associés à des températures très élevées permettent une pleine maturité des raisins, le développement de beaux arômes de fruits jaunes et apportent de la fraîcheur au vin. Les raisins sont également issus des mi-coteaux héraultais et des coteaux de l'Orb, qui apportent de la rondeur et de la richesse au vin.



- ISSU DE 4 TERROIRS MINÉRAUX, AUX SOLS ARGILO-CALCAIRES ET LIMONEUX : FRAÎCHEUR ET VIVACITÉ
- CHOIX DE VENDANGES ANTICIPÉES POUR UN VIN TENDU ET RICHE
- 1 BOUTEILLE SUR 5 DE VIOGNIER PRODUIT DANS LE SUD DE LA FRANCE EST SIGNÉE LES JAMELLES

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



« Le Viognier
Les Jamelles, un vin
tout en rondeur et
fraîcheur ! »



VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à totale maturité, lorsque les raisins sont très dorés, presque gris, pour avoir la meilleure expression du cépage, caractérisé par des parfums intenses d'abricot, pêche blanche et poire William ainsi que des notes de melon. La fermentation alcoolique est lente et se produit en cuves inox avec contrôle des températures. Une grosse partie de la cuvée subira la fermentation malolactique pour gagner en complexité aromatique. L'élevage sur lies fines durera de 6 à 9 mois.



DÉGUSTATION

D'une jolie couleur or pâle, le Viognier Les Jamelles est riche et très aromatique, avec des notes d'abricot et de pêche blanche. On distingue également des nuances florales (fleur d'acacia). Ce vin est rond en bouche, avec une grande fraîcheur et fait preuve d'un équilibre exceptionnel entre richesse et acidité. La dégustation se termine sur une finale de nougat.



METS & VIN

Servir très frais (8-10°C).

Idéal à l'apéritif ou pour accompagner la cuisine asiatique (les fruits de mer et les poissons), les asperges ou en dessert avec une tarte aux fruits.



WWW.LES-JAMELLES.COM

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