

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



DANS UNE DÉMARCHE PERPÉTUELLE D'INNOVATION, J'AI CRÉÉ LOW NAT : UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE VINS DE CÉPAGES NATURELLEMENT BAS EN ALCOOL (9°) ET CERTIFIÉS BIO. CETTE OFFRE UNIQUE ET INNOVANTE CORRESPOND PARFAITEMENT AUX SOUHAITS ACTUELS DE LÉGÈRETÉ, DE FRAÎCHEUR ET DE NATURALITÉ. ASSOCIANT UNE MAÎTRISE PRÉCISE DE LA VINIFICATION AU SAVOIR-FAIRE EMBLÉMATIQUE LES JAMELLES, CETTE GAMME LOW NAT PRÉSENTE MOINS DE SUCRE, MOINS D'ALCOOL, MOINS DE CALORIES ET UN PLAISIR INÉGALÉ.

Catherine Delaunay



CHARDONNAY
LOW NAT



CHARDONNAY

VIN DE FRANCE



CÉPAGE

Chardonnay



VINIFICATION

L'obtention d'un vin à degré naturellement bas (9°C) est expliqué par différentes raisons:

- **Vendanges précoces** : les raisins sont récoltés plus tôt dans la saison, dès le début du mois d'Août. La teneur en sucre est alors moins élevée, ce qui se traduit par un taux d'alcool plus faible dans le vin.
- **Vinification unique** : une technique novatrice est utilisée où la fermentation malolactique est réalisée sur moût. Cette étape permet de travailler à l'équilibre du vin tout en garantissant sa protection. En effet, les vins à bas degrés sont un peu plus fragiles et requièrent donc un niveau de technicité élevé.
- **Sélection de levures** : les levures choisies pour la fermentation alcoolique sont très spécifiques et ont un faible rendement de conversion des sucres en alcool. Ainsi, plus de sucre est consommé pour une production d'un degré d'alcool.

Ainsi, une haute maîtrise technique, résultant de plusieurs années de recherche, est nécessaire afin d'élaborer un vin naturellement bas en alcool de qualité.

- UNE OFFRE UNIQUE ET INNOVANTE
- NATURELLEMENT BAS EN ALCOOL 9°
- CERTIFIÉ 100% BIO
- MOINS DE SUCRES, MOINS D'ALCOOL, MOINS DE CALORIES

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



TERROIRS

De la sélection des cépages à la vinification, nous suivons un processus bien spécifique pour les vins LOW NAT.

La sélection des sols : nous avons identifié des sols fertiles et frais qui permettent un rendement élevé et un feuillage abondant. Cela évite naturellement une concentration trop rapide des sucres lors du développement des raisins, préservant ainsi la saveur et l'intensité du fruit.

En complément, ces sols qui sont également bien drainants et filtrants impliquent, en cas de pluie, une humidité résiduelle très faible. Cette caractéristique est très intéressante en certification bio, l'humidité favorisant l'apparition de champignons.



DÉGUSTATION

Le Chardonnay Low Nat Les Jamelles présente une jolie couleur jaune dorée. Aromatique, le vin dévoile des notes de noisette torréfiées, des arômes fruités de poire Williams accompagnés d'une touche fraîche et florale d'acacia et de verveine.

En bouche, c'est un vin équilibré qui se distingue par sa grande fraîcheur, sa finale fruitée (ananas) et un boisé qui se révèle subtilement grâce à des notes vanillées.



METS & VIN

Servir frais à 10°C.

Ce Chardonnay Low Nat est idéal en apéritif, ou pour accompagner des crudités, des salades composées, un plat de pâtes crémeux ou un risotto aux champignons. Il s'associera également avec des viandes blanches et des légumes grillés.



**« Le Chardonnay
Low Nat Les Jamelles
se distingue par
sa fraîcheur et son
fruit »**



WWW.LES-JAMELLES.COM

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