

- DEPUIS 1995 -
Les Janelles



DANS UNE DÉMARCHÉ 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 JANELLES, CETTE GAMME LOW NAT PRÉSENTE MOINS DE SUCRE, MOINS D'ALCOOL, MOINS DE CALORIES ET UN PLAISIR INÉGALÉ.

Catherine Delaunay



PINOT NOIR
LOW NAT



PINOT NOIR

VIN DE FRANCE



CÉPAGE

Pinot Noir



VINIFICATION

L'obtention d'un vin à degré naturellement bas (9°C) est expliquée 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



**« Le Pinot Noir
Low Nat Les Jamelles
se distingue par
sa fraîcheur et
délicatesse »**



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

D'un beau rouge rubis, le Pinot Noir Low Nat Les Jamelles dévoile un nez typique de son cépage : arômes de petits fruits rouges (groseille, framboise), notes florales de violette et une touche délicatement boisée. La bouche est souple, bien équilibrée avec ses saveurs de fruits rouges acidulés et ses très légers tanins. Le vin offre une finale légère et rafraichissante.



METS & VIN

Servir à 17°C.

Ce Pinot Noir Low Nat est idéal en apéritif, ou pour accompagner des plats végétariens à base de champignons (risotto, tarte,...) ou de légumes grillés (pizza, quiche). Il s'associe également avec un poulet rôti ou une classique planche de fromages et charcuterie. A tester également sur des fajitas ou un burger (végétarien ou non !).



WWW.LES-JAMELLES.COM

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