

- 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



SAUVIGNON BLANC
LOW NAT



SAUVIGNON BLANC

VIN DE FRANCE



CÉPAGE

Sauvignon Blanc



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



« Le Sauvignon Blanc Low Nat Les Jamelles se distingue par son aromatique et sa minéralité »



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'une jolie couleur jaune pâle, le Sauvignon Blanc Low Nat Les Jamelles est très aromatique et présente une expression typique de son cépage. Il dévoile au nez des notes fraîches d'herbe coupée, de pomme verte, d'agrumes et de fruit de la passion. En bouche, on retrouve cette expression minérale, avec une finale subtile et rafraichissante.



METS & VIN

Servir à 10°C.

Ce Sauvignon Low Nat est idéal en apéritif, ou pour accompagner des crudités, des salades avec du fromage frais (mozzarella ou feta), des fruits de mer ou poissons délicatement cuisinés. Il sera également parfait avec un risotto aux légumes ou un poké bowl.



WWW.LES-JAMELLES.COM

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