MARSANNE 2021 " Les Jamelles

Les saveurs fruitées de confiture de pêche et d'abricot s'accompagnent de parfums de fleurs blanches (marguerites, fleur d'acacia, ortie blanche, lys



Référence : 495058

Prix : 7.60 €
Prix dégressifs :

6+	6.30 €

Descriptif :

MARSANNE 2021 " Les Jamelles

Depuis 1991, Les Jamelles constituent une collection unique de vins de cépages artisanaux du Pays d'Oc, dans le Sud de la France. Pendant plusieurs années, Catherine et Laurent Delaunay ont arpenté les routes du Languedoc-Roussillon afin d'identifier les meilleurs terroirs adaptés à chaque cépage et de convaincre les viticulteurs de produire pour Les Jamelles des vins de caractère, complexes, dont l'équilibre respecte la meilleure expression du cépage.

cette cuvée est issue d'un assemblage de trois terroirs : de sols peu profonds des coteaux de l’Orb, de sols argilo-calcaires pauvres sur les mi-coteaux héraultais et de sols argilo-calcaires de la plaine de l’Aude.

notes de dégustation:

D'une jolie couleur jaune pâle, ce marsanne est un vin très subtil et tout en nuances. Les saveurs fruitées de confiture de pêche et d'abricot s'accompagnent de parfums de fleurs blanches (marguerites, fleur d'acacia, ortie blanche, lys) et même de fleurs rouges (rose, pivoine). On décèle une touche d'infusion (thé, tilleul), pour terminer sur une finale de miel, de caramel et de paille.

cépage :

accords : à l'apéritif , avec les fruits de mer, les poissons, la cuisine de l'été et les plats en sauce à la crème.

T°C : 10°C

Garde : 3 à 4 ans

Lien vers la fiche du produit