ROUSSANNE 2021 Vin de Pays d'OC Les Jamelles 75CL

Ce vin est riche et gras, il présente des notes florales au nez (chèvrefeuille, pivoine, aubépine) et des arômes d'abricot et de fruits secs en bouche



Référence : 495077

Prix : 6.75 €

Descriptif :

ROUSSANNE 2021 Vin de Pays d'OC 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 provient d'un vignoble d'une vingtaine d'années situé au Nord de Béziers, entre Saint Chinian et Faugères, produisant un vin très qualitatif.

notes de dégustation :

Ce vin est riche et gras, il présente des notes florales au nez (chèvrefeuille, pivoine, aubépine) et des arômes d'abricot et de fruits secs en bouche. D'une grande intensité aromatique, il rassemble finesse, légèreté et élégance.

cépage : 100% roussanne, vignes de 20 ans, fermentation en cuve inox pendant 10 jours en T° régulée 18-19°C, puis élevé sur lies pendant 1 à 2 mois.

accords : apéritif,tarte aux aubergines, noix de st jacques,viandes blanches en sauce, fromage de chèvre,

T°S: 10 °C

G: 2 ans

Lien vers la fiche du produit