

SAUVIGNON 2022 Les Jamelles

Ce sauvignon de couleur jaune or est intensément fruité et aromatique, des notes végétales s'intercallent (groseille, fruit de la passion,



Référence : 495076

Prix : 6.85 €

Prix dégressifs :

6+

5.65 €

Descriptif :

SAUVIGNON 2022 "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.

notes de dégustation :

Ce sauvignon de couleur jaune or est intensément fruité et aromatique, des notes végétales s'intercallent (groseille, fruit de la passion, tomate verte, fraise des bois, citron.

Des notes de chèvrefeuilles viennent en prolongement avec une belle minéralité (silex) . En bouche la finale est pleine et vive et typique d'un sauvignon .

cépage: 100% sauvignon. Assemblage de 3 terroirs (Nîmes pour sa minéralité, au nord de Béziers pour son fruité et la vallée de l'Aude pour sa complexité aromatique).

accords: apéritif, poissons grillés, fruits de mer, cuisine d'été, fromage de chèvre.

T°S: 8°C

G: 2 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)