CHARDONNAY-VIOGNIER Sélection Spéciale 2020 LES JAMELLES 75 cl

ce vin développe de délicats arômes d'abricot sec, d'ananas et de banane séchée, soulignés par le pralin, la noisette et des notes



Référence : 495073

Prix : 11.30 €

Descriptif :

CHARDONNAY-VIOGNIER Sélection Spéciale 2020 LES JAMELLES 75 cl

(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).Vinifié et partiellement élevé en fûts de chêne, par notre oenologue Catherine Delaunay,la cuvée **Les Jamelles Sélection Spéciale Chardonnay-Viognier provient de vielles vignes cultivées dans le Sud du Languedoc.**

notes de dégustation:

D'une belle couleur dorée aux reflets verts, ce vin développe de délicats arômes d'abricot sec, d'ananas et de banane séchée, soulignés par le pralin, la noisette et des notes de crème à la vanille.Très rond, généreux et long en bouche, il offre un parfait équilibre entre rondeur et fraîcheur.

cépages: Chardonnay 60%, Viognier 40%.

accords: en apéritif, il s'accorde idéalement aux noix de Saint-Jacques à la crème, au homard, à la volaille en sauce crèmée ainsi qu'en accompagnement d'un gâteau praliné.

T°S: 10-12°C

G: 2 à 5 ans

récompenses:

Lien vers la fiche du produit