**GEWURZTRAMINER 2019 Les jamelles 75 cl**

Le nez est très floral , intense,riche, puissant,représentatif du cépage Alsacien expressif,sur la rose, les fruits exotiques,ainsi que sur les épice

**Référence :** 495085

**Prix :** 6.95 €

**Descriptif :**

# GEWURZTRAMINER 2019 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 l'expressionla plus représentative du cépage.

Cette cuvée est issue  d'une parcelle de jeunes vignes située dans l'arrière-pays narbonnais. Ce vignoble de plaine est situé sur l'ancien lit de la rivière Aude, sur un terroir limon-argileux avec beaucoup de graves qui lui apporte beaucoup de richesse.

notes de dégustation :

Le nez est très floral , intense,riche, puissant,représentatif du cépage Alsacien expressif,sur la rose, les fruits exotiques,ainsi que  sur les épices ( gingembre et poivre blanc) .La bouche est ample, intense, développant une explosion de fruits exotiques tels que le litchi, le fruit de la passion, ananas ou mangue.  avec une finale agréable équilibrée, nette et fraiche .

cépage : 100% gewurztraminer, La vendange des raisins se fait à pleine maturité, quand les baies sont de couleur gris rose. Le pressurage est rapide, les jus de goutte et jus de presse sont séparés. Le débourbage est serré. La fermentation est lente, entre 14 °C et 16°C, et dure  5 semaines. Le vin est élevé sur lies fines en cuves inox

pendant 4 mois.

accords: cuisine exotique,brochette de crevettes marinées au lait de coco et citron vert, pavé de Julienne ou cabillaud, marinés avec gingembre/citronnelle/huile d’olive et grillés sur une plancha,fromages,Munster, Pont-L’évêque, Livarot et même Maroilles) ou un dessert peu sucré : une tarte à l’abricot, de fines tranches d’ananas caramélisé ou encore un cake aux fruits confits.

T°S: 8 - 10°C

G: 2021-2022

Lien vers la fiche du produit