

PINOT GRIS 2021 Les Jamelles 75 cl

Le nez développe des arômes floraux sur la rose, la pêche de vigne, et le litchi accompagnés d'agrumes tels que le pamplemousse et le citron,finissant



Référence : 495079

Prix : 6.80 €

Descriptif :

PINOT GRIS 2021 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'expression la plus représentative du cépage.

Ce cépage est originaire de Bourgogne, il correspond à la mutation grise du Pinot Noir. Cette cuvée est élaborée à partir de 2 terroirs sur des mi côteaux de l'Hérault qui apportent gras et opulence, et du côté de l'étang asséché de Marseillette à côté de Carcassonne apportant une maturité phénolique d'exception pour sa longueur en bouche .

notes de dégustation :

Le nez développe des arômes floraux sur la rose, la pêche de vigne, et le litchi accompagnés d'agrumes tels que le pamplemousse et le citron,finissant sur des notes épicées chaudes sur le poivre blanc et le gingembre.La bouche est ronde , avec un beau gras qui tapisse le palaisLa finale a une touche de petit fruit rouge telle que la framboise.

cépage : 100% pinot gris, vendange à la fraiche, pressurage rapide, vinification à basse température, soutirage rapide après fermentation alcoolique.

accords : a l'apéritif, sur saumon mariné au citron, un gratin de potimarron, blanquette de veau, fromage de chèvre ou brebis .

T°S: 8 - 10°C

G: 2023 - 2024

[Lien vers la fiche du produit](#)