

VERMENTINO 2020 Les Jamelles 75 cl

Ce Vermentino présente un joli nez, présentant des notes florales de type aubépine et de tilleul, avec un soupçon de douceur de poire Williams qui don



Référence : 495081

Prix : 6.55 €

Descriptif :

VERMENTINO 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 l'expression la plus représentative du cépage. Cette cuvée est issue de vignes situées sur des terroirs argilo-calcaires près du Bassin de Thau.

notes de dégustation :

Ce Vermentino présente un joli nez, présentant des notes florales de type aubépine et de tilleul, avec un soupçon de douceur de poire Williams qui donne un vin frais et croquant. La bouche reste équilibrée avec une belle élégance, ronde et fraîche.

cépage: 100 % Vermentino , les raisins sont ramassés le matin à la fraîche pour éviter toute oxydation, le pressurage est rapide, la vinification se fait avec un contrôle des températures afin de conserver la fraîcheur, la minéralité et la gourmandise du vin. L'élevage dure pendant plusieurs mois en cuve inox, sur lies fines.

accords : à l'apéritif, une salade grecque, des brochettes ou un carpaccio de Saint-Jacques, une truite fumée, un filet de dorade au fenouil. ou des antipasti.

T°S: 8°C

G: 2024

[Lien vers la fiche du produit](#)