

Viognier Les Jamelles 2022

D'une jolie couleur or pâle, ce viognier est riche et très aromatique avec beaucoup de senteurs fruités provenant des raisins: abricots et pêche fraîche



Référence : 495059

Prix : 6.95 €

Descriptif :

Viognier "Les Jamelles" 2022

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:

D'une jolie couleur or pâle, ce viognier est riche et très aromatique avec beaucoup de senteurs fruités provenant des raisins: abricots et pêche fraîche. On distingue également des nuances florales (lavande bleue, fleur d'acacia, lis) et une touche de banane fraîche. Il est rond, et sirupeux en bouche, d'un équilibre exceptionnel en richesse et acidité , avec une grande fraîcheur et une finale de miel

accords : apéritif, avec des fruits de mer, et les poissons ou les asperges. Parfait avec les tartes aux fruits.

T°C : 10°C

Garde : 2 à 3 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)