



Les Jamelles, 2023

Gewurztraminer Pays d'Oc IGP

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Cépages
Gewürztraminer

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13%

Caractère

Frais et équilibré, ce vin blanc présente une belle robe jaune scintillante. Bouquet d'arômes agréables d'ananas, de litchi, de sureau et un peu de tilleul. Souple et doux au palais, avec une bonne structure,, de la fraîcheur et une agréable finale.

Type de vin



Les frais



Les équilibrés

Producteur/Marque

Les Jamelles

Chaque vin Les Jamelles est le produit d'un assemblage de raisins issus de différents terroirs rigoureusement sélectionnés. Catherine Delaunay et son équipe s'attachent chaque année à associer les vins de différents terroirs pour produire des cuvées présentant un équilibre parfait, typiques de leur cépage et au style gourmand, harmonieux et expressif. Ce subtil exercice d'équilibriste se renouvelle millésime après millésime. Il est orchestré par Catherine Delaunay, la créatrice des vins Les Jamelles, qui s'appuie sur l'exceptionnelle mémoire olfactive et le savoir-faire inégalé de son équipe en matière d'assemblage ainsi que sur une cuverie très moderne, installée dans les Corbières, en plein coeur du vignoble.

