



Les Jamelles, 2023

Chardonnay Pays d'Oc IGP

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Cépages
Chardonnay

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.5%

Caractère

Belle robe jaune aux légers reflets verts. Ce Chardonnay fruité, frais et équilibré est un plaisir pour les yeux. Très flatteur et intense au nez, avec des notes de pêche, d'ananas et de mangue, suivies d'un soupçon d'herbe et de tilleul. Sec en bouche, c'est un vin souple et incroyablement aromatique et harmonieux.

Type de vin



Les frais



Les fruités

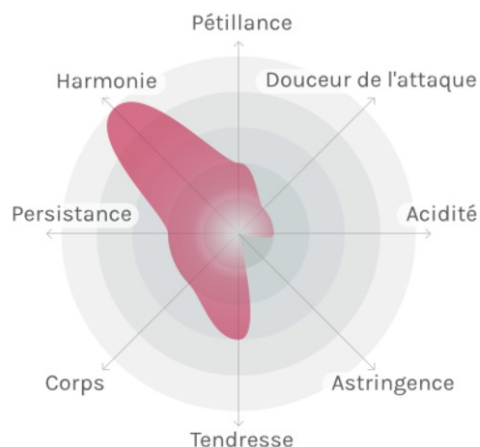


Les équilibrés

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 cœur du vignoble.



Accords mets-vin



Poissons grillé ou rôti