



Les Jamelles, 2020

Grenache blanc Pays d'Oc

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Cépages
Grenache blanc

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13%

Caractère

Ce vin blanc harmonieux et fruité se distingue par des arômes délicats de coings mûrs, de pêche et de citron. En bouche, il est légèrement pétillant, frais et souple et reste en mémoire notamment grâce à une finale agréable.

Type de vin



Les fruités

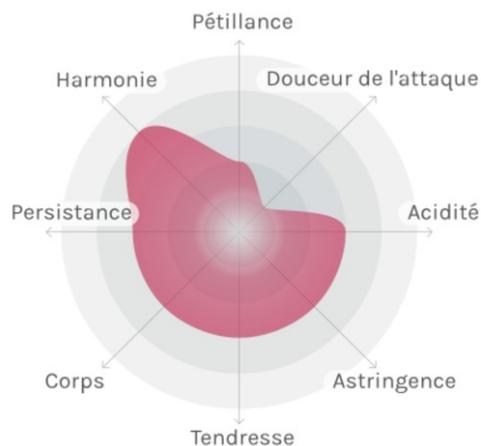


Les frais

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