Les Jamelles, 2021

Vin Orange Vin de France

Pays
France

Région
diverses provenances France

Cépages
Chenin blanc, Gewürztraminer, Muscat, Viognier, Grenache blanc

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13%

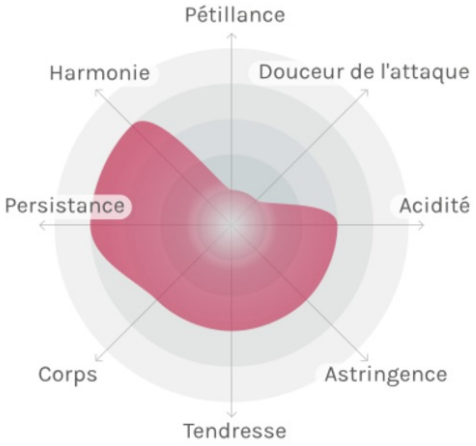
Caractère

Sa couleur jaune foncé typique et l'aromatique d'orange, de citron et d'un soup on de poire ainsi que de clou de girofle, de poivre et de fleurs d'acacia caractérisent ce vin souple, délicat et harmonieux avec une finale agréable.

Type de vin

Les fruités

Les persistants



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.

Accords mets-vin

Fromage à pâte molle à base de lait de chèvre ou de brebis