



Les Jamelles, 2023

Sauvignon Blanc Vin de France - Bio / Naturel

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Cépages
Sauv. Blanc

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
9%

Caractère

Un arôme qui évoque le pamplemousse, l'ananas et la groseille à maquereau, avec un peu de tilleul, une légère effervescence en bouche et un corps harmonieux et souple, voilà ce qui caractérise ce vin d'un jaune éclatant.

Type de vin



Les légers



Les frais



Les fruités

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.

