

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

LES JAMELLES Viognier

Couleur : Blanc

Cépage : Viognier

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 8,05€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire, galets roulés de rivière. Argilo-limoneux, légèrement salé, lessivé plusieurs fois dans l'année.

Vinification : Récolte à totale maturité, fermentation alcoolique lente en cuves Inox avec contrôle des températures. Fermentation malolactique pour une grosse partie de la cuvée. Élevage sur lies fines pendant 6 à 9 mois.

Rendement : 65 hl/ha

Nombre de bouteilles : 440 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : Conventionnelle

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Or pâle.

Nez : Très aromatique, notes d'abricot et de pêche blanche, nuances florales (fleur d'acacia).

Bouche : Rond en bouche, avec une grande fraîcheur. Équilibre exceptionnel entre richesse et acidité. Finale de nougat.

SERVICE

Température : 8-10°C

Accords mets et vins : Apéritif, cuisine asiatique, fruits de mer, poissons, asperges, dessert, tarte aux fruits.

Conditionnement : 75 cl



LES JAMELLES - 10 rue Lavoisier - 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
+33 (0)3 80 61 46 31 - contact@les-jamelles.com - les-jamelles.com