



Les Jamelles, 2024

Sauvignon blanc Pays d'Oc IGP

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Cépages
Sauvignon blanc

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12%

Caractère

Un vin léger d'un jaune lumineux, avec un bouquet dominé par le litchi, des notes légèrement herbeuses et un soupçon de pomme. Très frais, pétillant et aromatique au palais. Le fruit exotique est aussi présent en bouche, suivi d'arômes d'agrumes.

Type de vin



Les légers



Les frais

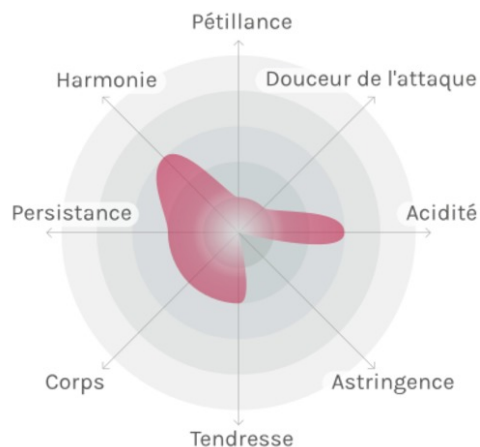


Les fruités

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 cœur du vignoble.



Accords mets-vin



Plats asiatiques