Les Jamelles
2017 Classic SCREWCAP - Vin de Pays d'Oc
Clair de Rose - 1,5L





KWESTIE VAN SMAAK

Mooie licht roze tint. Deze wijn is fris, levendig en vlot, met florale en fruitige aroma's van framboos en grenadine en perfect uitgebalanceerd. Zachte afdronk.Met zijn frisse karakter, vraagt deze wijn om hem goed gekoeld (8° C) te drinken.

Klimaat:

Warm en zonnig met weinig neerslag.

Ondergrond:

Klei en kalksteen (Carcassonne) en zanderig en leem (Bassin de Thau)

Vinificatie:

De druiven wordt allereerst geperst. Het sap wordt vervolgens gevinifieerd als een witte wijn en gefermenteerd bij een lage temperatuur (15°C). De wijn ondergaat geen malolactische gisting.

LES JAMELLES

De oprichters en stuwende krachten zijn Laurent en Catherine Delaunay. Hun achtergrond en roots situeren zich in Bourgogne. Na enkele jaren leergeld in o.a. Californië waren ze bij de eersten om het grote potentieel van een streek als de Languedoc in te zien. Begin jaren '90 zochten ze hiermee een antwoord op de toen enorm populaire en betaalbare "Nieuwe wereld"-wijnen. I.p.v. zich te concentreren op kwantiteit werd volop ingezet op kwalitatieve wijnen. Voor elke druif werd de ideale ondergrond gezocht en opbrengsten werden zwaar ingeperkt om de kwaliteit te verhogen. Door verschillende terroirs te combineren en een doorgedreven modernisering slaagden ze erin een optimaal evenwicht en smakelijk karakter in de wijnen te leggen. Les Jamelles was, en is nog steeds, hun paradepaardje maar ondertussen kwamen er ook verschillende gamma's bij. Zoals Beau Chêne met 2 simpele maar onwaarschijnlijk lekkere blends en Les Grands Arbres dat zich tot de eerste ecologisch geproduceerde wijnen van Frankrijk mag rekenen, lang voor die hedendaagse trend zich op gang zette. Les Jamelles is ondertussen een begrip in de Languedoc én een geruststellende waarborg voor continuïteit en klassewijnen!

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl