

Les Jamelles

LES JAMELLES VIOGNIER PAYS D'OC

PAÍS FRANÇA

REGIÃO LANGUEDOC

SUBREGIÃO PAYS D'OC

BRANCO | SAFRA 2021

O Les Jamelles são provenientes de vários terroirs. O principal são da bacia da lagoa Thau e o pantano seco de Marseillette. O primeiro terroir apresenta solo argilo-calcário, enquanto o segundo é bastante atípico com solo argiloso ligeiramente salgado, lixiviado várias vezes por ano. Esses solos permitem uma ótima maturação das uvas, desenvolvendo sabores agradáveis de frutas amarelas. As uvas também são provenientes dos vinhedos da encosta do vale do Hérault e do vale do Orb, conferindo redondeza e riqueza ao vinho.

VARIEDADES: 100% Viognier

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas no auge da maturação, quando estão bem douradas na cor, realçando todo o potencial da variedade tal como os aromas inebriantes de damasco, pêssego branco e pêra Williams junto com notas de melão e florais. A fermentação é lenta e ocorre em tanques de aço inox com temperatura controladas. Uma boa parte do vinho sofre fermentação malolática adicionando nuances lácteas. O vinho ganha ainda mais complexidade e textura pelo tempo que passa sobre lías.

AMADURECIMENTO

Envelhecido em borras finas por 6 a 9 meses.

NOTAS DE PROVA

Les Jamelles Viognier 2021 possui uma linda cor dourada pálida. O vinho é rico e extremamente perfumado, com notas de damasco, pêssego branco, junto com nuances florais como a flor de acácia. Este vinho é redondo no paladar, com notável frescor e equilíbrio entre corpo e acidez. O vinho termina com um retrogosto de torrone.

HARMONIZAÇÃO

Este Viognier é ideal como aperitivo, acompanha bem a comida asiática, frutos do mar ou peixes.

VINHO

Viognier é um dos vinhos mais icônicos da linha Les Jamelles brancos. Com seus aromas e sabores frutados, junto com seu frescor e maciez, este Viognier pode te surpreender muito.

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 8 - 10 °C | VOLUME 750 ml



DESCRIÇÃO DA LINHA

LES CLASSIQUES – Uma linha de vinhos varietais cujo enfoque é a expressão singular de cada uva. Macios e expressivos, são regularmente premiados em competições internacionais.

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Os proprietários de Les Jamelles Catherine e Laurent fortaleceram suas raízes nos vinhedos de Languedoc em 2015. Foi em Ouveillan, na planície de Narbonne, que adquiriram sessenta hectares de vinhas, situados ao longo do canal du Midi, no antigo leito do Aude, em solos silte-argiloso. Depois de mais de 25 anos cruzando os vinhedos de Languedoc, Catherine e sua equipe conseguiram domar a sua diversidade inigualável de terroirs e selecionar aqueles que permitem a melhor expressão de cada uma das 26 variedades de uva da linha Les Jamelles. Os vinhos vêm de quinze terroirs espalhados por toda a região de Languedoc-Roussillon, com concentração nos departamentos de Aude e Hérault. No Brasil, disponíveis exclusivamente pela WineBrands, são 6 vinhos 100% varietais, dentre outros 7 vinhos produzidos em corte com outras variedades de uvas francesas e mediterrâneas.

CÓDIGO DO PRODUTO
LJM00600

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
3525490010799

CAIXA
x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
3225494015781



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)