

# Les Jamelles

## LES JAMELLES SÉLECTION CHARDONNAY VIOGNIER PAYS D'OC

PAÍS FRANÇA

REGIÃO LANGUEDOC

SUBREGIÃO PAYS D'OC

**BRANCO | SAFRA 2020**

As vinhas de Chardonnay selecionadas para este blend estão localizadas perto de Limoux, no vale de Aude, oferecendo frescor e mineralidade ao vinho. As uvas Viognier são provenientes da região de Minervois, mais precisamente no seco pântano de Marseillette, adicionando frescor ao vinho, aroma e sabores frutados como pêra, damasco e pêssego.

**VARIEDADES:** 70% Chardonnay – 30% Viognier

### VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas muito cedo pela manhã. Para o Chardonnay, após o resfriamento do suco, inicia-se a fermentação alcoólica no tanques e termina em barricas. A fermentação maloláctica é parcialmente realizada dependendo de cada barril. Para a Viognier, a fermentação acontece no barril de carvalho. A fermentação maloláctica é interrompida no começo do inverno. A enóloga do Les Jamelles Catherine Delaunay seleciona os barris de carvalho que entrarão no blend. O envelhecimento termina em algumas semanas de repouso em tanques antes do engarrafamento. As garrafas são então armazenadas na adega por alguns meses antes de ser lançadas no mercado.

### AMADURECIMENTO

Afinado em barris de carvalho e tanques de aço inox.

### NOTAS DE PROVA

Les Jamelles Chardonnay Viognier Sélection Spéciale apresenta um cor linda dourada com reflexos verdes. É perfumado com notas amanteigadas e praliné, bem como sabores de limão cristalizado e casca de laranja com a sensação de preenchimento e longevidade no paladar.

### HARMONIZAÇÃO

Ideal com carnes brancas, peixes ou mariscos ao molho de natas, mousse de aspargos, ovos mexidos com trufas brancas, foie gras com chutney de figo. Também ficaria delicioso com um salmão defumado com espuma de dill ou canelones de scampi com infusão de piment d'Espelette.

### VINHO

Um blend equilibrado de duas uvas francesas, a Chardonnay e a Viognier, este vinho traz muita textura e maciez em boca e uma boa complexidade de aromas.

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 12°C | VOLUME 750 ml



### DESCRIÇÃO DA LINHA

LES JAMELLES SÉLECTION SPÉCIALE – revelam a incrível habilidade de Catherine Delaunay na arte da “assemblage”. Esses vinhos são o resultado desta busca pela excelência, encontrada nas vinhas velhas cultivadas nas lindas paisagens e terroirs do Languedoc. Parcialmente envelhecidos em carvalho.

### 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  
LJM01400

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
3525490015787

CAIXA  
x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
3525494015783



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