



Les Jamelles, 2024

Muscat sec Pays d'Oc IGP

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Cépages
Muscat

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13%

Caractère

Un vin blanc frais et fruité, présentant une belle robe jaune clair. Le nez est envoûté par des arômes intenses et assez complexes de tilleul, litchi, mangue et groseille. En bouche, ce vin très harmonieux, souple et ample, est légèrement pétillant et très frais. Les fruits exotiques, les baies et les arômes floraux se retrouvent aussi ici.

Type de vin



Les frais

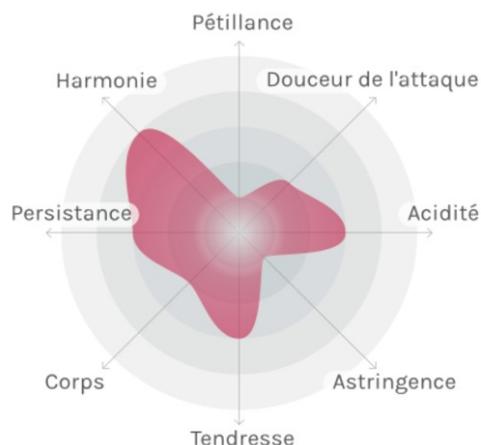


Les fruités

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



Poissons grillé ou rôti