



VINS PHILIPPE DANDURAND WINES

# Les Jamelles Viognier

*Les Jamelles, Pays d'Oc, France*

---

Cépages: 100% Viognier

Disponibilité:

---

De tous les vins Les Jamelles, notre Viognier est celui qui connaît actuellement le plus fort engouement de la part des amateurs. Avec ses arômes fruités, sa rondeur et sa fraîcheur, le Viognier est certainement le cépage blanc à découvrir.

## SOL

Région de l'Hérault et Haute Vallée de l'Aude (Sud du Minervois). Climat ensoleillé, pluies, nuits fraîches grâce à l'altitude. Sols calcaires, et riches en galets. Vignes de 10 ans en coteaux légers, altitude de 150 à 200 m, taille "Guyot" (palissée). Rendements de 40 hl/ha.

## ÉLABORATION

Récolte précoce. Fermentation alcoolique en cuves inox avec contrôle des températures (15° à 18°C). Tout risque d'oxydation est évité. Elevage de plusieurs mois en cuves sur lies fines. Pas de fermentation malolactique.

## DÉGUSTATION

D'une jolie couleur or pâle, notre Viognier Les Jamelles est riche et très aromatique avec beaucoup de senteurs fruitées provenant des raisins : abricot et pêche fraîche. On distingue également des nuances florales ("lavande bleue", fleur d'acacia, lis), et une touche de banane fraîche. Il est rond, et sirupeux en bouche, d'un équilibre exceptionnel entre richesse et acidité, avec une grande fraîcheur et une finale de miel.

## METS/VIN

Servir frais à l'apéritif, avec les fruits de mer et les poissons ou les asperges. Parfait avec les tartes aux fruits.



## RÉCOMPENSES

- IWSC 2011 : Médaille d'argent Viognier 2010.
- IWC 2011 : Médaille de bronze Viognier 2010.
- IWC 2009 : Viognier 2008 Médaille d'Argent
- IWSC 2009 : Viognier 2008 Médaille de Bronze
- ANIVIT - Concours National des Vins de Pays 2005 - Médaille d'Argent
- Decanter 2005 - Médaille d'Argent

De très nombreuses citations dans la presse nationale et internationale

---

Pour de plus amples information à propos de ce vin, téléphonez au 1 514.932.2626.

Référence: <http://vinsdandurand.com/vins/les-jamelles-viognier>

© Vins Philippe Dandurand, 2018. Tous droits réservés.