

-DEPUIS 1995-
Les Javelles



LE PINOT GRIS CORRESPOND À LA MUTATION GRISE DU PINOT NOIR ; IL TROUVE DONC SON ORIGINE EN BOUEGOGNE, COMME LUI (ET MOI!). IL PERMET D'ÉLABORER DES VINS D'UNE GRANDE FINESSE ET D'UNE BELLE PUISSANCE. EN FRANCE, CE CÉPAGE EST MAJORITAIREMENT IMPLANTÉ DANS LES VIGNOBLES DES CONTREFORTS ALSACIENS ET DU MASSIF VOSGIEN, ET RESTE ENCORE TRÈS CONFIDENTIEL EN LANGUEDOC OÙ IL A ÉTÉ PLANTÉ RÉCEMMENT.

Catherine Delaunay



PINOT GRIS

LES DÉCOUVERTES - IGP PAYS D'OC



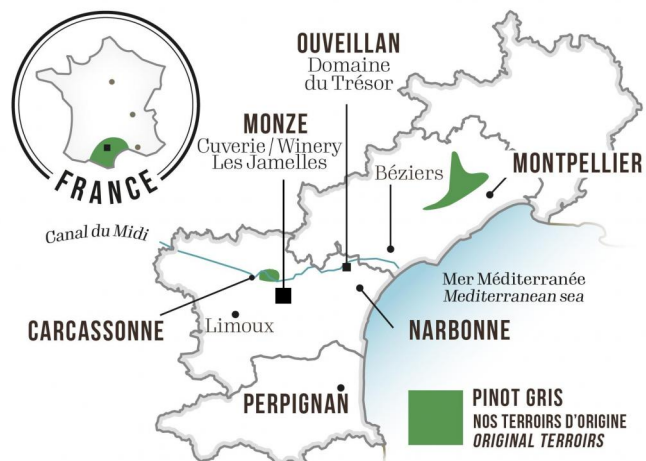
CÉPAGE

Pinot gris



TERROIR

Notre Pinot Gris provient de deux terroirs différents. Le premier sont des vignes situées sur les mi-coteaux héraultais dont les raisins apportent au vin un caractère gras et opulent. Le second terroir particulièrement atypique, est l'étang asséché de Marseillette, petit village de l'Aude. Le sol argilo-calcaire, légèrement salé avec des galets roulés, associé à la fraîcheur obtenue par les canaux et les peupliers qui le bordent, permet d'atteindre une maturité phénolique exceptionnelle et donne aux vins une belle longueur.



- FINESSE ET PUISSANCE : UN ASSEMBLAGE 2 TYPICITÉS AVEC UN TERROIR CHAUDS AUX INFLUENCES MÉDITERRANÉENNES (HÉRAULT) ET D'UN TERROIR PLUS FRAIS ET MINÉRAL (MARSEILLETTE).
- VENDANGES À L'AUBE POUR PRÉSERVATION DE LA FRAÎCHEUR ET MINÉRALITÉ.

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



VINIFICATION

Les raisins sont vendangés en fin de nuit quand la température est plus fraîche. Un pressurage rapide et peu poussé permet de garder un jus clair, le Pinot Gris étant un cépage à pellicule teintée. La vinification se fait à basse température. Le soutirage est rapide après la fermentation alcoolique.



DÉGUSTATION

Le Pinot Gris Les Jamelles a un nez floral et fruité : les notes de rose, litchi, pêche de vigne, citron et pamplemousse, se mêlent à une touche de poivre blanc et gingembre. La bouche est ronde et fraîche, avec une finale de framboise.



ACCORDS GOURMANDS

Déguster frais (10-12°C).
A servir à l'apéritif, avec des coquillages (huitres), des tapas ou du saumon mariné ou encore avec une assiette de fromages de chèvre et brebis.

