

# Les Jamelles

## CHARDONNAY - PINOT NOIR Méthode traditionnelle BRUT

Cet effervescent élaboré à partir de deux cépages nobles d'origine bourguignonne est une invitation au plaisir, une promesse de convivialité.



**Cépages** Assemblage de Pinot Noir (20%) et de Chardonnay (80%), reconnus par la profession comme les deux meilleurs cépages pour élaborer un effervescent de qualité.

**Classification** Vin mousseux de qualité - Brut

**Terroir** Le **Pinot Noir** provient de la région de Limoux. Il est issu de vignobles spécialement conduits pour la production de vins effervescents. Ce mode de conduite permet une maturité lente favorisant une richesse aromatique tout en évitant une trop forte maturité alcoolique.

Le Pinot Noir est vendangé à la main, pour garder les baies entières et éviter toute coloration des moûts. Le pressurage des grappes entières est progressif, stoppé avant macération et apparition de couleur et de notes herbacées.

Le **Chardonnay** vient en grande partie de la région de Limoux, le reste provenant d'un terroir tardif situé dans l'Hérault. Ces parcelles à maturité tardive permettent de favoriser la maturité aromatique tout en conservant un degré d'alcool modéré.

Le Chardonnay est récolté mécaniquement de nuit pour conserver des raisins à la température la plus basse possible et ainsi éviter un départ de fermentation. Seul est gardé le vin de goutte.

**Vinification** La vinification a été menée dans nos chais à Marseillette par Eric MOËC qui bénéficie d'une forte expertise dans l'élaboration des effervescents auprès de plusieurs maisons de renom. La fermentation du Pinot Noir et du Chardonnay s'effectue à basse température (18°C) pour extraire au mieux les arômes variétaux de chaque cépage, et donner de la complexité au vin.

Les vins reposent sur lie 3 mois après fermentation.

La sélection des vins finalement utilisés pour la prise de mousse a été faite sur des critères d'équilibre, de richesse aromatique et d'acidité.

La prise de mousse (ou seconde fermentation alcoolique en bouteille) démarre après l'ajout de la « liqueur de tirage » (levures + sucres). Cette seconde fermentation a lieu dans des caves fraîches (9 et 12°C) idéale pour la prise de mousse.

Un élevage de 9 mois sur « lattes » permet aux levures de se dégrader et de donner de la complexité au vin.

**Notes de dégustation** La bulle est fine et persistante. Elle monte en un collier délicat de perles pour former un étroit cordon de mousse sur la paroi du verre. Cet effervescent, d'une jolie couleur or vert aux reflets brillants, avec une belle vivacité au nez, exhale de délicieux arômes de fruits exotiques (mangue), d'abricot sec, ainsi que des notes de brioche au beurre. Les arômes en bouche offrent une belle fraîcheur, légèrement mentholée en finale.

**Accord Mets & Vin** Vin de fête, promesse de convivialité, il s'apprécie à l'heure de l'apéritif bien frais (4°- 8°C) en accompagnement de cocktails, petits fours, canapés.

Il revendique aussi sa place en s'invitant à table avec les entrées (terrines, confits de volailles, quiches, ...), il est aussi parfait avec des poissons ou des crustacés grâce à son acidité et à ses arômes subtils.

Au dessert (6°-10°C), sorbets aux petits fruits et pâtisseries sauront se marier à merveille avec notre effervescent « Les Jamelles ».

