



**Jean d'énicheur de Crus**

*Vins fins. Animations et  
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir

67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

[www.JeanDenicheurDeCrus.com](http://www.JeanDenicheurDeCrus.com)

## Vin de pays d'Oc

*Les Jamelles*

**Chardonnay**

**2011**

*Vin rond et fruité, à caractère boisé. Le bouquet exhale des arômes d'agrumes, d'accacia et de pain grillé de belle intensité. Moyennement corsé, le vin offre en bouche une matière ronde et suave, avec un boisé bien intégré. Ensemble de belle longueur, bien équilibré par la fraîcheur.*

Vignoble du Languedoc. Région de Montpellier.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Chardonnay 100%

Elevage en cuve inox et en fûts de chêne.

**A boire dès à présent. Apogée : 2012 Garde : 2014.**

*Servir frais à 9/10°C.*

### **A harmoniser avec :**

- \* une andouillette au vin blanc
- \* des lasagnes au saumon
- \* une escalope de veau à la crème et aux champignons
- \* un gratin de gambas

*Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.*

Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés avril 2013



**Jean d'énicheur de Crus**

*Vins fins. Animations et  
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir

67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

[www.JeanDenicheurDeCrus.com](http://www.JeanDenicheurDeCrus.com)

## Vin de pays d'Oc

*Les Jamelles*

**Chardonnay**

**2011**

*Vin rond et fruité, à caractère boisé. Le bouquet exhale des arômes d'agrumes, d'accacia et de pain grillé de belle intensité. Moyennement corsé, le vin offre en bouche une matière ronde et suave, avec un boisé bien intégré. Ensemble de belle longueur, bien équilibré par la fraîcheur.*

Vignoble du Languedoc. Région de Montpellier.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Chardonnay 100%

Elevage en cuve inox et en fûts de chêne.

**A boire dès à présent. Apogée : 2012 Garde : 2014.**

*Servir frais à 9/10°C.*

### **A harmoniser avec :**

- \* une andouillette au vin blanc
- \* des lasagnes au saumon
- \* une escalope de veau à la crème et aux champignons
- \* un gratin de gambas

*Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.*

Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés avril 2013



**Jean d'énicheur de Crus**

*Vins fins. Animations et  
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir

67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

[www.JeanDenicheurDeCrus.com](http://www.JeanDenicheurDeCrus.com)

## Vin de pays d'Oc

*Les Jamelles*

**Chardonnay**

**2011**

*Vin rond et fruité, à caractère boisé. Le bouquet exhale des arômes d'agrumes, d'accacia et de pain grillé de belle intensité. Moyennement corsé, le vin offre en bouche une matière ronde et suave, avec un boisé bien intégré. Ensemble de belle longueur, bien équilibré par la fraîcheur.*

Vignoble du Languedoc. Région de Montpellier.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Chardonnay 100%

Elevage en cuve inox et en fûts de chêne.

**A boire dès à présent. Apogée : 2012 Garde : 2014.**

*Servir frais à 9/10°C.*

### **A harmoniser avec :**

- \* une andouillette au vin blanc
- \* des lasagnes au saumon
- \* une escalope de veau à la crème et aux champignons
- \* un gratin de gambas

*Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.*

Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés avril 2013