

# Les Petites Javelles

*IGP Pays d'Oc*

## LES PETITES JAVELLES BLANC

Bei den Petites Javelles handelt es sich um sehr fruchtige, samtweiche, ausgewogene Rot-, Rosé- und Weißweine. Sie eignen sich für den einfachen Genuss in einer geselligen Runde.

### REBSORTE(N)

Grenache blanc & Sauvignon blanc

### TERROIR(S)

Dieser Wein wurde hauptsächlich aus Grenache- und Sauvignon-Trauben gekeltert. Die Trauben hierfür stammen aus sorgfältig ausgewählten Lagen im Département Hérault.

### WEINBEREITUNG

Damit ihre Frische bewahrt wird und keine Hülsmischung einsetzt, werden sie zwischen 5 Uhr und 9 Uhr morgens geerntet. Direkte Pressung, starke Vorklämung („Débourbage“). Für möglichst viel Frucht wird die Temperatur während der Fermentation kontrolliert. Relativ langsame Fermentation (zwei bis drei Wochen), der Ausbau auf der Feinhefe dauert etwa sechs Monate, so dass der Wein sich rund und leicht fett gibt.

### VERKOSTUNG

Dieser Wein besitzt ausgesprochen schöne Aromen von exotischen Früchten sowie blumige Noten, die von einem Hauch Buchsbaum untermalt werden. Am Gaumen zeigt er sich rund und lang, sehr frisch und herrlich ausgewogen.

### SERVIEREMPFEHLUNG

Bei 8 °C zum Aperitif oder mit einer Vorspeise, zu Fisch, Gambas, Brathuhn, hellem Fleisch oder Ziegenkäse servieren. Catherine Delaunay schlägt mit einem tahitianischen Salat aus rohem Fisch eine außergewöhnliche Kombination vor und empfiehlt ihn auch zu Bruschetta mit Tomaten und Parmaschinken.

