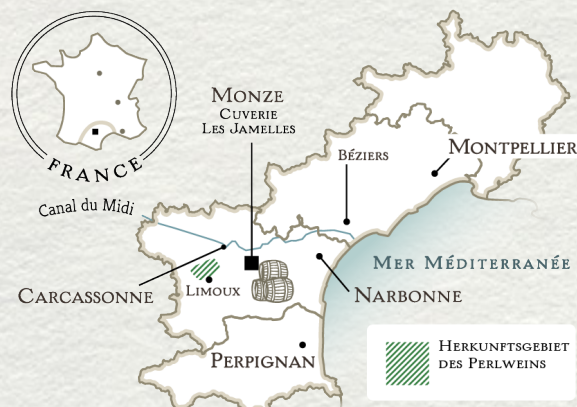


Les Javelles

IGP Pays d'Oc

MÉTHODE TRADITIONNELLE CHARDONNAY PINOT NOIR BRUT



Dieser aus der Champagne-Methode erzeugte Schaumwein wurde von Chardonnay und Pinot Noir-Trauben hergestellt. Diese beiden Rebsorten gelten als die beiden besten zur Erzeugung eines Qualitätsperlweins: Der Pinot Noir sorgt für eine Komplexität von Aromen mit Noten von roten Beeren, einen abgerundeten und vollmundigen Charakter, während der Chardonnay für Frische sorgt und den Wein um blumige Noten (weißer Blüten) bereichert.

REBSORTE(N)

Eine Assemblage aus Pinot Noir (20%) und Chardonnay (80%)

TERROIR(S)

Die Chardonnay- und Pinot Noir Trauben stammen aus der Region von Limoux - in der oberen Tal der Aude- aus Weinbergen, die speziell auf die Produktion von Perlweinen ausgerichtet sind. Diese Weinberge, in denen die Trauben langsamer reifen, ermöglichen eine deutlichere Entwicklung reifer Aromen unter Beibehaltung eines moderaten Alkoholgehalts.

WEINBEREITUNG

Der Chardonnay wird mechanisch bei Nacht gelesen, um die Weintrauben bei einer möglichst niedrigen Temperatur zu erhalten und somit einen Verlust der Gärung zu vermeiden. Nur der Vorlauf wird behalten. Der Pinot Noir wird von Hand gelesen, um die ganzen Beeren zu erhalten und um jegliche Färbung des Mosts zu verhindern. Das Keltern der ganzen Trauben erfolgt allmählich und wird vor der Maischung und der Entstehung von Farbe und krautigen Noten gestoppt.

Die Gärung des Pinot Noir und des Chardonnay erfolgt bei niedriger Temperatur (18°C), um die einzelnen Aromen einer jeden Rebsorte bestmöglich zu extrahieren und um dem Wein Komplexität zu verleihen. Die Weine ruhen 3 Monate nach der Gärung auf dem Bodensatz.

Die Auswahl der Weine, die schließlich für die Schaumbildung verwendet wurden, erfolgte aufgrund von Kriterien der Ausgeglichenheit, des Reichtums an Aromen und der Säure. Die Kohlensäureentwicklung (bzw. zweite alkoholische Gärung in der Flasche) beginnt nach dem Hinzufügen der „Fülldosage“ bzw.

Zuckerlösung). Sie erfolgt in frischen Keller, ideal für die Schaumbildung. Eine neunmonatige Kellerbehandlung auf „Latten“ hilft der Hefe, sich zu zersetzen und dem Wein Komplexität zu verleihen.

VERKOSTUNG

Die Bläschen sind fein und stetig. Sie steigen wie eine feine Perlenkette auf, um ein enges Schaumband an der Glaswand zu bilden. Dieser Schaumwein von einer herrlich golddrünen Farbe mit perlenden Reflexen und einer angenehmen Frische beim Öffnen entfaltet köstliche Aromen von exotischen Früchten (Mango), Trockenaprikose sowie Noten von Brioche mit Butter. Die Aromen im Mund bieten eine herrlich lebendige Frische mit einem leichten Mentholgeschmack im Finale.

SERVIEREMPFEHLUNG

Am besten eignet dieser Wein sich gut gekühlt (4° - 8°C) als Apéritif, zusammen mit Cocktails oder kleinen Häppchen. Auch nimmt er gerne seinen Platz bei Vorspeisen (Terrinen, Geflügel-Confit, etc.) ein.

Aufgrund seiner Säure und feinen Aromen eignet er sich auch ausgezeichnet zu Fisch oder Meeresfrüchten. Als Dessertwein (6°-10°C) eignet er sich perfekt zu Beeren-Sorbets oder Pâtisseries (warum nicht eine Tarte au Citron mit Baiserhäppchen?).

www.les-javelles.com

contact@les-javelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

