

Les Petites Javelles

IGP Pays d'Oc

LES PETITES JAVELLES BLANC



Les Petites Javelles forment une gamme courte de vins fruités, souples et équilibrés. Déclinés en trois couleurs, ces vins se prêtent parfaitement à une consommation simple et conviviale.

CÉPAGE(S)

Grenache blanc & Sauvignon blanc

TERROIR(S)

Ce vin a été élaboré principalement à partir de Grenache et de Sauvignon. Les raisins proviennent de terroirs que nous avons sélectionnés dans le département de l'Hérault.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés en tout début de matinée (de 5h à 9h du matin) de manière à avoir des raisins très frais et éviter un début de macération pelliculaire. Le pressurage est direct, le débordage poussé. La fermentation a lieu à température contrôlée pour garder le plus de fruit possible. La fermentation est relativement lente (entre 15 jours et 3 semaines), l'élevage sur lies fines dure environ 6 mois dans le but d'apporter un peu de rondeur et de gras au vin.

DÉGUSTATION

Ce vin a de beaux arômes de fruits exotiques et des notes florales soulignées par une touche de buis. Long et rond en bouche, il présente une grande fraîcheur et un très bel équilibre.

METS & VIN

Servir à 8°C en apéritif ou avec une entrée, un poisson, des gambas ou un poulet grillé, une viande blanche et un fromage de chèvre. Catherine Delaunay propose une association originale avec une salade de poisson cru à la tahitienne ou une bruschetta tomate/jambon de Parme.

