

- DEPUIS 1995 -
Les Javelles



AVEC LES PETITES JAVELLES, JE VOUS INVITE À PLONGER DANS L'ESPRIT CHALEUREUX DU SUD DE LA FRANCE. CETTE GAMME, EMPREINTE DE CONVIVIALITÉ ET DE JOIE DE VIVRE, CÉLÈBRE LE PARTAGE ET L'AUTHENTICITÉ. À TRAVERS DES VINS FRAIS, FRUITÉS ET GOURMANDS, ELLE ILLUSTRE PARFAITEMENT NOTRE PHILOSOPHIE : LE GOÛT DES BELLES RENCONTRES.

Catherine Delaunay



LES PETITES JAVELLES BLANC

LES PETITES JAVELLES - IGP TERRES DU MIDI



TERROIR

L'IGP Terres du Midi s'étend sur les paysages variés du Gard, de l'Hérault, de l'Aude et des Pyrénées-Orientales. Entre les hauts plateaux aux nuits fraîches et les plaines littorales baignées de soleil, chaque nuance du climat méditerranéen contribue à la diversité et à la richesse des terroirs. En rupture avec la tradition des vins riches et puissants, Les Petites Javelles adoptent un style moderne, où fraîcheur, croquant et éclat des saveurs s'expriment pleinement. Fidèles à nos valeurs, ces vins sont certifiés HVE3 (Haute Valeur Environnementale), reflétant notre engagement pour une viticulture durable et respectueuse.



- ORIGINE CLAIRE ET ÉVOCATRICE : L'IGP TERRES DU MIDI REFLÈTE LA RICHESSE DES PAYSAGES ENSOLEILLÉS DU SUD DE LA FRANCE.
- STYLE MODERNE : FRAÎCHEUR ET CROQUANT, EN RUPTURE AVEC LES VINS RICHES ET PUISSANTS.
- ENGAGEMENT DURABLE : CERTIFICATION HVE3 ET PACKAGING ÉCO-CONÇU.
- SIGNATURE D'EXCELLENCE : CRÉÉ PAR CATHERINE DELAUNAY ET SIGNÉ LES JAVELLES, GAGE DE QUALITÉ DEPUIS 30 ANS.

- DEPUIS 1995 -
Les Javelles



VINIFICATION



Les raisins sont récoltés à l'aube pour préserver leur fraîcheur. Après un pressurage direct et un débouillage précis, une fermentation lente à 15°C révèle toute leur finesse. Un élevage sur lies fines de 6 mois vient parfaire l'équilibre entre fraîcheur et rondeur.

DÉGUSTATION



Robe jaune pâle brillante. Nez frais avec des arômes d'agrumes et de mangue. Bouche élégante, alliant fraîcheur citronnée et notes de bergamote.

ACCORDS GOURMANDS



Servir frais à 8°C.
A déguster en apéritif ou accompagné d'avocado toast, d'une salade composée, ou d'un carpaccio de poisson blanc. Parfait avec un Pad Thaï aux crevettes et sublime avec une tarte au citron pour une touche sucrée et vive.

