

- 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*



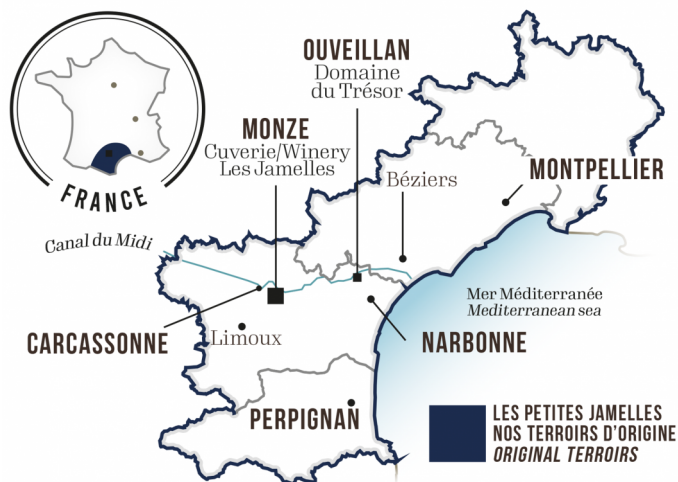
## LES PETITES JAVELLES ROSÉ

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 Jamelles*



## VINIFICATION

Ce rosé est élaboré par pressurage direct, ce qui permet d'obtenir des jus très clairs. Après un débourage serré, les jus fermentent à 15 °C maximum, afin de révéler pleinement leur potentiel aromatique, caractérisé par des arômes de fruits rouges.



## DÉGUSTATION

Belle couleur rose pâle brillante. Nez expressif avec des arômes de groseille, grenadine, rose et violette. Bouche franche et ronde, finale fraîche et minérale.



## ACCORDS GOURMANDS

Servir frais (8°C).  
Idéal en apéritif, avec des tapas ou des bruschettas à la tomate, basilic et mozzarella. Se marie également avec un poke bowl saumon, avocat et mangue ; des filets de dorade aux herbes fraîches, ou une pizza.

