

- 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'AUTENTICITÉ. À TRAVERS DES VINS FRAIS, FRUITÉS ET GOURMANDS, ELLE ILLUSTRE PARFAITEMENT NOTRE PHILOSOPHIE : LE GOÛT DES BELLES RENCONTRES.

Catherine Delaunay



LES PETITES JAVELLES ROUGE

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

Les raisins sont vinifiés après un égrappage total, suivi d'une courte macération à basse température pendant quelques jours. Ce procédé limite l'extraction des tanins, permettant d'obtenir un vin rouge très fruité, aux tanins mûrs et croquants, avec une robe éclatante et vive.



DÉGUSTATION

Robe rouge cerise. Nez fruité et gourmand avec des notes de cerise, framboise et grenade. Bouche délicate, équilibrée entre rondeur et fraîcheur, sur des tanins souples et des fruits rouges frais, offrant une belle longueur.



ACCORDS GOURMANDS

Servir frais à 18°C.

Idéal avec un poulet rôti ou des côtelettes d'agneau grillées aux herbes, des lasagnes aux légumes grillées ou des Penne all'arrabiata. Parfait avec un plateau de charcuterie et de fromages ou un brownie au chocolat noir en dessert.

