

Les Javelles

I.G.P. Pays d'Oc

MOURVÈDRE ROSÉ



Probablement d'origine espagnole, le Mourvèdre a migré vers les côtes françaises au Moyen-Âge, où il a trouvé un climat favorable à son épanouissement. C'est un très grand cépage méridional exclusivement cultivé sur le littoral de la côte méditerranéenne, de Perpignan à Fréjus, où il produit certains des plus beaux vins de la région. Il nécessite ensoleillement, chaleur et proximité de la mer pour donner le meilleur. Le Mourvèdre est avant tout un cépage exigeant et de culture délicate.

Vinifié en rouge, il permet d'obtenir des vins colorés de très grande qualité, aromatiques, épicés et structurés, aptes au vieillissement.

Vinifié en rosé, il donne des vins structurés et complexes.

CÉPAGE(S)

100% Mourvèdre

TERROIR(S)

Les raisins ayant servi à l'élaboration de ce Mourvèdre rosé sont issus de deux terroirs :

les sols argilo-calcaires et le climat sec et ensoleillé de l'*arrière-pays narbonnais* donnent des vins riches et de beaux arômes de fruits rouges; les sols plus variés de la *plaine de l'Aude* (argilo-calcaires, galets, grès et calcaire, marne) associés à un climat chaud et sec apportent structure et tension au vin.

VINIFICATION

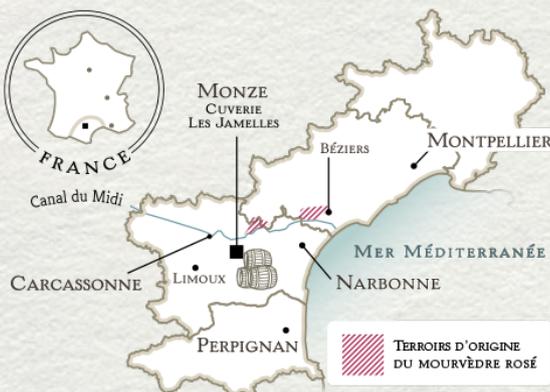
Après leur récolte, les raisins sont pressés rapidement pour limiter un maximum l'extraction de la couleur. Le débourageage serré au froid pendant 48h permet de fixer la couleur et les tannins. La fermentation dure 1 mois, puis l'élevage en cuve inox 3 mois, à l'abri de l'air.

DÉGUSTATION

La robe du Mourvèdre rosé Les Javelles est très claire, de couleur pêche. Le nez est expressif, intense et frais avec des arômes de pêche, d'agrumes, d'aromates (poivre, genévrier, thym, menthe poivrée) et des nuances florales. La bouche est ample et large et offre une belle tension et minéralité (silex). La finale est ronde, florale (rose), épicée (gingembre, menthe poivrée) et tout en longueur. Un vin rosé d'une belle complexité !

METS & VIN

Servir entre 8 et 10°C à l'apéritif sur des antipasti, tapas (accras de morue, beignets de légumes et de crevette, salade de poulpes), ou avec un tian, un pain de légumes, un cabillaud à la provençale. Ou pourquoi pas un poisson ou une entrecôte grillés au barbecue?



www.les-javelles.com

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

