

Les Javelles

IGP Pays d'Oc

MERLOT BIO



Unsere hervorragende Kenntnis der Lagen des Languedoc sowie unsere langjährigen Beziehungen zu manchen unserer Partnerwinzer erlauben es uns heute, Ihnen diesen Merlot anzubieten, der nach den strengen Richtlinien der biologischen Landwirtschaft erzeugt wurde.

REBSORTE(N)

100% Merlot

TERROIR(S)

Die Trauben hierfür wurden in Weingärten an den Hängen des Gard (Kiesböden, gemäßigtes Klima aufgrund der Nähe zum Meer) und der Küste bei Béziers (Kalk-Lehm-Böden, heißes Mittelmeerklima) angebaut. Größe und Ertrag werden kontrolliert und im Vergleich zum konventionellen Weinbau um etwa 30 % reduziert.

WEINBEREITUNG

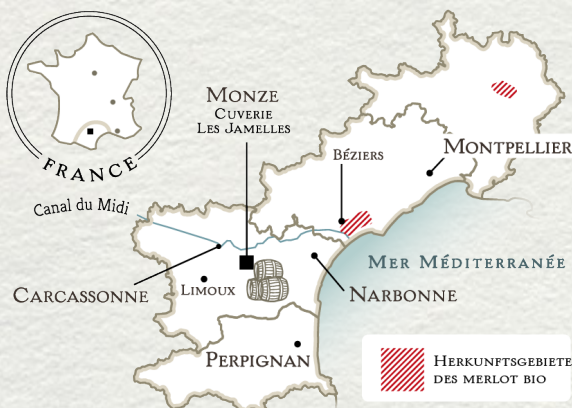
Die Weinlese erfolgt am frühen Morgen, sobald die Trauben ihren perfekten Reifegrad erreicht haben. Sie werden entrappt und zwei bis drei Wochen einer Mazeration im Tank unterzogen. Die alkoholische Gärung geht langsam voran, die Temperatur wird kontrolliert. Remontage-Prozesse finden regelmäßig statt. Malolaktische Gärung im Tank.

VERKOSTUNG

Der Merlot bio Les Javelles besitzt eine schöne tiefrote Farbe und gibt sich ausdrucksstark und rund. Seine intensiven Aromen setzen sich aus einer Mischung aus zerkleinerten dunklen Früchten (Brombeeren, Soße von schwarzen Johannisbeeren) und aus Rauch- sowie Gewürznoten (Torf, Zimt) zusammen. Ein langer, geschmeidiger, äußerst ausgeglichener Wein.

SERVIEREMPFEHLUNG

Bei 17 °C zu Käse, gegrilltem rotem Fleisch, Pizza oder Wurstwaren servieren. Catherine Delaunay empfiehlt ihn zu gebratenem Hähnchen vom Bauernhof oder zu gefüllten Tomaten. Veganer trinken ihn z. B. zu einem Risotto mit rotem Paprika.



www.les-javelles.com

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

