

Les Javelles

I.G.P. Pays d'Oc

GEWURZTRAMINER



Le Gewurztraminer est le symbole de l'Alsace viticole et rentre dans l'encépagement des grands crus alsaciens. On trouve également ce cépage aux grains roses et petites grappes en Allemagne et en Autriche.

Depuis quelques années, la plantation de ce cépage si particulier est autorisée dans le Languedoc. Encore très confidentiel dans le sud de la

France, ce cépage très typé y a trouvé un nouveau terroir où il peut exprimer tout son potentiel aromatique : il donne des vins blancs épicés de caractère, très aromatiques et expressifs, avec des notes typiques de litchi et de rose.

CÉPAGE(S)

100% Gewurztraminer

TERROIR(S)

Ce Gewurztraminer provient d'une parcelle de jeunes vignes située dans l'arrière-pays narbonnais. Ce vignoble de plaine est situé sur l'ancien lit de la rivière Aude, sur un terroir limon-argileux avec beaucoup de graves qui lui apporte beaucoup de richesse.

VINIFICATION

La vendange des raisins se fait à pleine maturité, quand les baies sont de couleur gris rose. Le pressurage est rapide, les jus de goutte et jus de presse sont séparés. Le débouillage est serré. La fermentation est lente, entre 14 °C et 16°C, et dure 5 semaines. Le vin est élevé sur lies fines en cuves inox pendant 4 mois.

DÉGUSTATION

D'une jolie robe intense avec de légers reflets dorés, le Gewurztraminer

Les Javelles a un nez très expressif, exubérant, riche, puissant et intense. En bouche, c'est une explosion de fruits exotiques : litchi, fruit de la passion, ananas ou mangue, suivie de notes florales assez intenses (rose) et de notes épicées (gingembre et poivre blanc). La bouche est ample et intense, et est marquée par une belle vivacité et une agréable fraîcheur.

METS & VIN

Servir très frais (10°C) avec un fromage de caractère (Munster, Pont-L'évêque, Livarot et même Maroilles) ou un dessert peu sucré : une tarte à l'abricot, de fines tranches d'ananas caramélisé ou encore un cake aux fruits confits. Plus originale, l'association avec de la cuisine asiatique proposée par Catherine Delaunay : poisson à l'aigre-douce, brochette de crevettes marinées au lait de coco et citron vert, pavé de Julienne ou cabillaud, marinés avec gingembre/citronnelle/huile d'olive et grillés sur une plancha.



www.les-Javelles.com

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

