

Les Petites Javelles

I.G.P. Terres du Midi

LES PETITES JAVELLES BLANC



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

CÉPAGE(S)

Colombard, Grenache blanc, Terret, Roussanne et Muscat

TERROIR(S)

L'I.G.P. 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.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à l'aube pour préserver leur fraîcheur. Après un pressurage direct et un débourbage précis, une fermentation lente à 15°C révèle toute leur finesse. Un élevage sur lies fines de 6 mois vient parfaire l'équilibre entre fraîcheur et rondeur.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle brillante. Nez frais avec des arômes d'agrumes et de mangue. Bouche élégante, alliant fraîcheur citronnée et notes de bergamote.

METS & VIN

Servir à frais à 8°C. A déguster en apéritif ou accompagné d'avocado toast, d'une salade composée, ou d'un carpaccio de poisson blanc. Parfait avec un Pad Thaï aux crevettes et sublime avec une tarte au citron pour une touche sucrée et vive.

