

Les Petites Javelles

IGP Pays d'Oc

LES PETITES JAVELLES ROSÉ



Les Petites Javelles forment une gamme courte de vins fruités, souples et équilibrés. Déclinés en trois couleurs, ces vins se prêtent parfaitement à une consommation simple et conviviale.

CÉPAGE(S)

Grenache & Carignan

TERROIR(S)

Ce vin a été élaboré principalement à partir de cépages Grenache et Carignan. Les raisins proviennent de plusieurs terroirs que nous avons sélectionnés dans l'Aude. Le climat y est chaud, sec et très ensoleillé avec une forte luminosité et permet une belle maturité des raisins.

VINIFICATION

Ce rosé est issu d'un pressurage direct afin d'obtenir des jus très pâles. Les jus fermentent ensuite seuls, à 15 °C maximum, de manière à avoir beaucoup de fruits rouges et des notes d'agrumes. Il n'y a pas de fermentation malolactique. La mise en bouteille arrive de manière relativement précoce.

DÉGUSTATION

D'une couleur rose assez pâle, ce vin a un aspect brillant. Il est très fruité et aromatique, avec des parfums puissants de fraise, de griotte et de grenadine, ainsi que des notes d'agrumes (pamplemousse rose). Il est très frais, facile à déguster, avec une bouche franche, ronde et longue rappelant le bonbon anglais, la pêche et la groseille et une touche de pamplemousse en finale en finale.

METS & VIN

A déguster très frais (8°C), en apéritif, avec une salade, une viande braisée, une grillade, des poivrons farcis, des pâtes ou un fromage (Cantal). Catherine Delaunay suggère de l'accommoder à une brochette de crevettes et jambon de Serrano mariné au lait de coco ou une salade de poivrons aux anchois.