

Les Petites Javelles

IGP Pays d'Oc

LES PETITES JAVELLES ROUGE



Les Petites Javelles forment une gamme 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 de Pays d'Oc rouge a été élaboré principalement à partir de deux cépages : le Grenache et le Carignan. Les raisins sont cultivés sur les sols argilo-calcaires de vignes âgées de 15 à 20 ans dans les départements de l'Aude et Hérault.

VINIFICATION

Plus de la moitié des raisins sont vinifiés en thermovinification, ce qui donne des vins très ronds, très souples avec beaucoup de fruits rouges (framboise) ; l'autre moitié est vinifiée de manière traditionnelle, ce qui apporte la structure tanique et des arômes de fruits noirs (mûre).

DÉGUSTATION

Avec sa belle robe profonde, pourpre, aux reflets vifs, ce vin est un bouquet de fruits rouges et noirs bien mûrs (framboise, mûre), d'épices, de poivre et de cannelle. L'attaque est souple la structure soyeuse et tout en rondeur. Les tanins sont présents mais non marqués. Le vin est gouleyant et fruité, la finale chaleureuse et fruitée.

METS & VIN

Servir à 17-18°C avec la cuisine méditerranéenne et la cuisine de tous les jours (pâtes sauce carbonara, viande rôtie, barbecue...). Suggestion de Catherine Delaunay : un petit salé aux lentilles ou un tajine de poisson aux légumes.

