

- DEPUIS 1995 -
Les Javelles



LE MOURVÈDRE EST UN TRÈS GRAND CÉPAGE MÉRIDIONAL EXCLUSIVEMENT CULTIVÉ SUR LE LITTORAL MÉDITERRANÉEN, DE PERPIGNAN À FRÉJUS, OÙ IL A TROUVÉ UN CLIMAT FAVORABLE À SON ÉPANOUISSEMENT, ENTRE L'ENSOLEILLEMENT ET LA PROXIMITÉ DE LA MER. LE MOURVÈDRE EST AVANT TOUT UN CÉPAGE EXIGEANT ET DE CULTURE DÉLICATE, QUI VINIFIÉ, PERMET D'OBTENIR DES VINS DE TRÈS GRANDE QUALITÉ, AROMATIQUES, ÉPICÉS ET STRUCTURÉS.

Catherine Delauray

VINS ROUGES ÉPICÉS
DÉCOUVERTES



MOURVÈDRE

PAYS D'OC



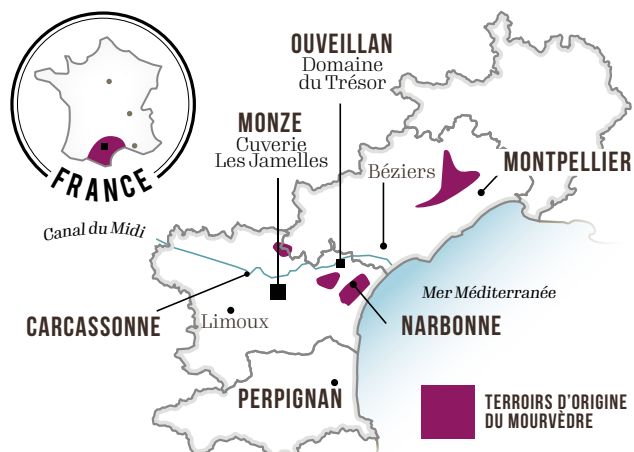
CÉPAGE

100% Mourvèdre



TERROIR(S)

Le Mourvèdre est issu de plusieurs terroirs rigoureusement sélectionnés. Nous avons trouvé de très belles vignes âgées de 15 à 30 ans en coteaux, à une altitude de 50m au-dessus de la mer, sur la côte méditerranéenne vers Narbonne, près de l'Etang de Bages. Le sol calcaire et alluvionnaire donne des raisins riches, avec une certaine fraîcheur. Puis les secteurs près des contreforts de la Montagne Noire et les Corbières centrales apportent des notes typiques de garrigue et d'épices au vin. Et enfin les mi-coteaux héraultais apportent quant à eux richesse et opulence.



- SÉLECTION DE 4 TERROIRS : SOLS RICHES PRÈS DU LITTORAL POUR LA STRUCTURE ET LA FRAÎCHEUR ASSOCIÉS À DES TERROIRS PLUS CHAUDS POUR LA RICHESSE AROMATIQUE
- GRAND CÉPAGE MÉRIDIONAL RÉPUTÉ POUR SA COMPLEXITÉ ET APTITUDE AU VIEILLISSEMENT

- DEPUIS 1995 -
Les Javelles



« Le Mourvèdre
Les Javelles,
la pépète aroma-
tique du Pays
d'Oc »



VINIFICATION

3/4 des raisins subissent une très longue macération de plus de 3 semaines, jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. Les raisins restants sont vinifiés en macération carbonique (raisins entiers). Une toute petite proportion est élevée en fûts de chêne.



DÉGUSTATION

D'une belle couleur rouge intense avec des nuances pourpres, le Mourvèdre Les Javelles a une première saveur très fruitée avec des parfums de fraise, de pêche et de raisin de Corinthe. Il a des senteurs épicées évoquant la garrigue, des notes de pâte d'amande, miel, lavande, thym et laurier, ainsi qu'une touche de viande rôtie. En bouche, il est étonnamment long et gras avec des tannins bien équilibrés. La finale presque sucrée donne une impression de douceur et de velours. Les notes épicées et de garrigue sont présentes de l'attaque jusqu'en fin de bouche. C'est un vin qui a énormément de caractère et de puissance.



METS & VIN

Servir à 18°C.

Parfait avec avec un tajine d'agneau, un steak au poivre, une moussaka ou parmigiana. Il ira également à ravir avec du fromage, en particulier de chèvre.



WWW.LES-JAVELLES.COM

contact@les-javelles.com - 1 Route des Corbières - 11800 Monze - France