

- DEPUIS 1995 -  
*Les Javelles*



VALEUR SÛRE DE LA GAMME LES JAVELLES, NOTRE SAUVIGNON BLANC EST UN VIN SEC ET AROMATIQUE, À LA FINALE RAFRAÎCHISSANTE.

*Catherine Delaunay*

VINS BLANCS FRAIS  
CLASSIQUES



## SAUVIGNON BLANC

PAYS D'OC



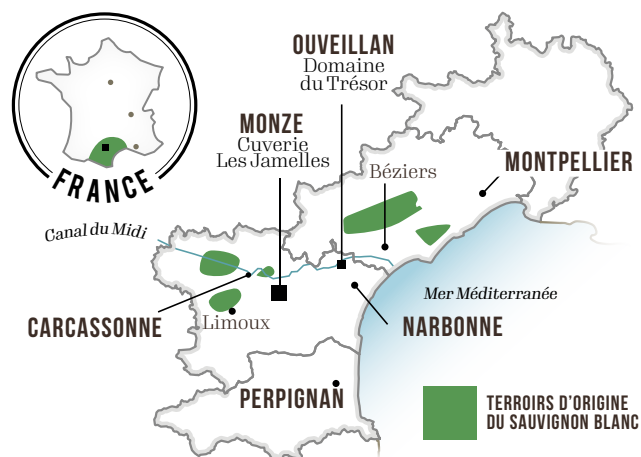
### CÉPAGE

100% Sauvignon Blanc



### TERROIR(S)

Composé à partir de cinq terroirs rigoureusement sélectionnés, le Sauvignon blanc tire sa fraîcheur et sa minéralité du Bassin de Thau, de l'Étang de Marseillette, de la haute vallée de l'Aude, près de Limoux, et de l'Ouest-Audois. Sur certains de ces secteurs, la différence de températures est très marquée entre les journées très chaudes et les nuits très fraîches et permet le développement des arômes d'agrumes recherchés ; les coteaux de l'Orb, au nord de Béziers, apportent quant à eux de la rondeur au vin.



- SÉLECTION DE 5 TERROIRS : ZONES AUX INFLUENCES DU LITTORAL MÉDITERRANÉEN (BASSIN DE THAU, ETANG DE MARSEILLETTE, HAUTE VALLÉE DE L'AUDE ET OUEST AUDOIS) POUR LA FRAÎCHEUR ET ZONES EN PLAINES (BÉZIERS) AUX VARIATIONS DE TEMPÉRATURES MARQUÉES, POUR LA RONDEUR
- CARACTÉRISÉ PAR SA FINESSE, FRAÎCHEUR ET VIVACITÉ

- DEPUIS 1995 -  
*Les Javelles*



« Le Sauvignon Blanc Les Javelles, une expression fraîche et aromatique ! »



## VINIFICATION

Les raisins sont vendangés très tôt le matin, voire en fin de nuit. Ils sont transportés rapidement en cuverie pour être pressés. La fermentation alcoolique se fait rapidement en cuves inox à 18-20°C. Le contact avec l'air est évité. L'élevage dure quelques mois sur lies fines à basse température, sous atmosphère carbonique. Il n'y a pas de fermentation malolactique pour que le vin garde toute sa fraîcheur. La mise en bouteille se fait rapidement, le Sauvignon blanc étant l'un de nos premiers cépages à être mis en bouteille.



## DÉGUSTATION

D'une jolie couleur pâle, le Sauvignon Blanc Les Javelles est tendu et aromatique, avec des saveurs de fruits (fruit de la passion, fraise des bois), d'agrumes (pamplemousse rose, et même citron) ainsi que des notes végétales (tomate verte). Il a des nuances florales (chèvrefeuille), ainsi qu'un parfum minéral de « silex ». En bouche, il est très frais et minéral, avec une bonne acidité et une amertume rafraichissante en finale.



## METS & VIN

Servir très frais (8°C).

Idéal en apéritif, avec les fruits de mer, les poissons grillés, des pâtes fraîches ou la cuisine estivale.



WWW.LES-JAVELLES.COM

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