

Les Javelles

Le Merlot est le « best-seller » rouge de la gamme Les Javelles. Fruité, rond, complexe et élégant, c'est un vin incontournable qui s'accorde à toutes les cuisines.

Merlot
Pays d'Oc



Cépage
100% Merlot

Sol

Région de Nîmes, plaines près de Béziers, Est de la vallée de l'Aude et Ouest-Audois. Sols acides avec des galets dans les vallées, ou argilo-calcaires sur les coteaux. Vignes de 10-15 ans taillées en "gobelet" (non palissées) et en "cordon de Royat" (palissées). Rendements assez faibles (50 hl/ha).

Elaboration

Macérations relativement longues et petite proportion de "macération carbonique". Une partie de la cuvée finale est élevée dans des fûts de chêne pendant 6 à 9 mois.

Dégustation

D'une couleur foncée, notre Merlot Les Javelles est très complexe, riche, long et gras. Il a des saveurs de fruits noirs écrasés (mûres, cassis, cerises), de confiture et de fruits cuits, ainsi que des parfums fumés (tourbe) et épicés (cannelle, thym). Il est rond, riche et long en bouche avec un tannin à maturité sur la fin. Il est bien équilibré et facile à boire.

Mets & Vins

Servir à 17 - 18°C avec la cuisine traditionnelle ou épicée : tomates farcies, petit salé, aux lentilles, steak, poulet à la ratatouille.

Récompenses

- Sakura Wine Awards 2019 : Médaille d'Or
- Sakura Wine Awards 2018 : Médaille d'Or
- SMV Canada 2018 : Médaille d'Or
- Sakura Wine Awards 2017 : Médaille d'Argent
- IWSC 2015 : Médaille de Bronze
- Challenge International du Vin 2014 : Médaille d'or.
- Decanter 2014 : Médaille de bronze.
- IWSC 2014 : Médaille d'argent.
- IWSC 2013 : Médaille de d'argent.
- Mundus Vini 2012 : Médaille d'or.