

# Les Javelles

Artisans des vins du Sud de la France

Spécialistes des vins du Languedoc-Roussillon et passionnés par la diversité des cépages de cette région, nous avons développé la collection « Les Javelles Cépage Rare » dans le but de faire découvrir aux amateurs une sélection de cépages anciens, oubliés ou méconnus qui constituent le patrimoine viticole du Sud de la France. Une véritable quête a été nécessaire pour dénicher les rares parcelles de vignes où ces plants s'épanouissent encore et produisent un rendement compatible avec notre approche qualitative, et afin d'affiner minutieusement le mode de vinification le plus adapté à chaque cépage.



## Les Javelles



## VERMENTINO

**Origine** Le Vermentino, cultivé depuis très longtemps dans le massif corse et sur le littoral provençal sous le nom de Rolle, semble être originaire d'Italie. Certains experts penchent toutefois pour une origine espagnole, mutation du cépage Malvoisie. Ce cépage méditerranéen, qui connaît un engouement auprès des consommateurs, n'est cultivé, en France, que dans cette région littorale.

**Caractère** Ce cépage donne des vins blancs de grande qualité, car ils sont puissants et profonds, tout en offrant une bonne intensité aromatique et une bouche onctueuse.

**Terroir** Le Vermentino est un cépage tardif d'essence méditerranéenne, c'est pourquoi il est adapté aux climats ensoleillés et aux terrains chauds et pauvres, typiques du Languedoc.

Notre Vermentino provient de terroirs argilo-calcaires situés en bord de mer entre Béziers et Montpellier.

**Vinification** Les raisins sont vendangés tôt le matin, la fraîcheur extérieure permettant de conserver la structure du raisin et de limiter les risques d'oxydation pouvant dénaturer les arômes typiques du cépage. Pressurage rapide, séparation du jus de goutte et du jus de presse. Vinification à 10-12°C afin de conserver la fraîcheur, la minéralité et la gourmandise du vin. Elevage de 4 mois en cuve inox.

**Dégustation** Nez séduisant alliant des notes florales d'aubépine et de tilleul avec un soupçon de poire Williams qui donne un vin frais et croquant. C'est un vin élégant, rond et frais en bouche.

**Accompagnement** Servir très frais (10°C), en apéritif, avec les brochettes ou carpaccio de Saint Jacques, la truite fumée ou les antipasti.