

# Indigène

## Château de Javernand, 2022

### L'avis de Philippe Defleur

*Un gamay d'une élégance rare aux arômes de fruits rouges, où la framboise et la fraise sont au rendez-vous. La bouche est fraîche avec des tanins présents et fins. Une cuvée pleine de finesse, de fruits et d'épices, tout en délicatesse.*

**T**erroir. Situé entre 300 et 450m d'altitude, les vignes du domaine bénéficient de la fraîcheur distinctive de l'appellation Chiroubles. Une trame fraîche qui se retrouve dans cette cuvée !

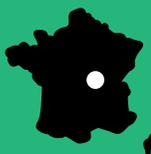
**M**illésime. Le bilan de ce millésime est positif. Le climat de 2022 a donné naissance à de grands vins. Qualité et quantité étaient au rendez-vous !

**C**épages. Descendant du pinot noir, le gamay a été mentionné pour la première fois au 14ème siècle et est devenue la star du Beaujolais. Il donne des vins légers, gourmands sur les fruits rouges et parfois même... la banane !

**D**omaine. Situé à Chiroubles, le Château de Javernand est au cœur des dix crus du Beaujolais. Aujourd'hui ce sont Arthur Fourneau, sa cousine Mathilde Pénicaut et Pierre Prost qui poursuivent le travail de leurs aïeux, mêlant traditions et modernité à la recherche du bon équilibre.

**CÉPAGE :**  
100% gamay

**LABEL :** CAB



**RÉGION :**  
Beaujolais

**AOP/IGP :** Chiroubles

**VINIF :** Cuve



**A SERVIR**  
ENTRE 15° ET 17°C



**A CONSOMMER MAINTENANT**  
& JUSQU'EN 2027



**OUVRIR**  
AVANT DE SERVIR

## FICHE VIN CORRIGÉE



### LIMPIDITÉ

Limpide  Trouble  Voilée

### COULEUR

Pourpre  Violet  Grenat  Framboise  
 Cerise  Rubis  Tullé

### INTENSITÉ COLORANTE

Claire  Soutenue  Profonde

### BRILLANCE

Terne  Lumineuse  Éclatante

### CAPILLARITÉ

Coulante  Fluide  Épaisse



### IMPRESSION

Douteuse  Plaisante

### INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée  Discrète  
 Ouverte  Puissante

### FAMILLES AROMATIQUES

Fruits rouges, fruits exotiques

### ARÔMES

Framboise  Fraise  
 Banane



<b>ATTAQUE</b>	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense		
<b>SUCRE</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave	<input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Liqueux
<b>ACIDITÉ</b>	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche	<input type="checkbox"/> Vive	<input type="checkbox"/> Nerveuse
<b>ALCOOL</b>	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input checked="" type="checkbox"/> Riche	<input type="checkbox"/> Corsé	<input type="checkbox"/> Alcooleux
<b>TANINS (quantité)</b>	<input type="checkbox"/> Légers	<input checked="" type="checkbox"/> Présents	<input type="checkbox"/> Abondants		
<b>TANINS (qualité)</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Fins	<input type="checkbox"/> Fondus	<input type="checkbox"/> Fermes	<input type="checkbox"/> Rugueux	<input type="checkbox"/> Asséchants
<b>TEXTURE</b>	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce	<input type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse
<b>LONGEUR AROMATIQUE</b>	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input checked="" type="checkbox"/> Développée	<input type="checkbox"/> Longue	<input type="checkbox"/> Persistante
<b>DOMINANTE FINALE</b>	<input type="checkbox"/> Sucre	<input checked="" type="checkbox"/> Acidité	<input type="checkbox"/> Tanins	<input type="checkbox"/> Gras/Alcool	

## On mange quoi avec tout ça ?



**Mortadelle**

Cette charcuterie, icône de l'Italie mêlée aux arômes de banane de ce vin : un jeu de contraste.



**Raclette au Morbier**

Ce vin tout en fraîcheur apportera sa légèreté à une raclette au morbier.



**Reblochon**

Un fromage de Savoie au lait cru se mariera parfaitement avec les arômes épicés de ce vin.



**Mûres et bavarois**

Ce vin aux arômes de fruits rouges conviendra parfaitement avec un dessert à base de mûres et de crème.