



Photo non contractuelle

// TERROIR

Les parcelles dont cette cuvée est issue sont implantées dans la plaine du Roussillon sur des sols argilo-calcaires et caillouteux.

// CÉPAGES

Gris.

// VINIFICATION

Les grappes sont cueillies au petit matin pour préserver leur fraîcheur. Les baies sont foulées puis délicatement pressées à l'abri de l'oxygène. Les moûts suivent ensuite un débouillage très serré puis sont fermentés à basse température. Pressurage direct.

// ÉLEVAGE

En cuve pleine quelques mois. Vin mis en bouteille jeune pour qu'il conserve le maximum de ses arômes frais.

// DÉGUSTATION

Robe à la teinte pétale de rose pâle, limpide, brillante et aux reflets cristallins. Nez friand sur des notes de petits fruits rouges : groseille, fraise... et de pêche blanche. Bouche d'une agréable fraîcheur, gouleyante, acidulée sur des notes de pamplemousses roses et d'agrumes.

Pour apprécier ses arômes, il doit être bu jeune. À consommer dans les 2 ans.

// ACCORDS METS & VINS

Idéal à l'apéritif, sur des fruits de mer, coquillages, salades méditerranéennes, poissons à la planxa...

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : Servir entre 8 et 10°C.