



Photo non contractuelle

// TERROIR

Issu du terroir de Lesquerde, dans le nord du Roussillon, ce vin est élaboré à partir de vignes plantées sur des sols granitiques en altitude. Ce sol pauvre et filtrant, associé à un ensoleillement optimal, permet une maturation lente et régulière des raisins, apportant au vin fraîcheur, tension et une belle expression minérale.

// CÉPAGE

Macabeu, Roussanne.

// VINIFICATION

Les raisins, récoltés à parfaite maturité, bénéficient d'une macération pelliculaire de 4 heures, permettant d'extraire en douceur les arômes et la structure. Un pressurage pneumatique délicat est ensuite effectué, suivi d'un débouillage rigoureux. La fermentation se déroule à 15 °C, conservant ainsi la fraîcheur et la pureté aromatique du vin.

// DÉGUSTATION

Un vin à la bouche vive et tendue, à l'expression résolument minérale, marquée par des notes de pierre à fusil et une pointe d'eucalyptus. La fraîcheur domine, portée par une structure précise et équilibrée, pour une finale longue et racée.

// ACCORDS METS & VINS

Idéal en toute simplicité autour d'un apéritif dînatoire, ce blanc sec et minéral accompagne parfaitement des poissons à la plancha, des tapas de la mer ou encore des plats légers aux herbes fraîches.

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