

# CUVÉE M

A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON

B L A N C



Photo non contractuelle

## // TERROIR

Ce vin est issu de vignes cultivées sur des sols de schistes, typiques du Roussillon. Ce terroir chaud et bien drainé favorise une belle maturité des raisins tout en préservant fraîcheur, finesse aromatique et élégance en bouche.

## // CÉPAGE

**Grenache Gris, Grenache Blanc, Macabeu.**

## // VINIFICATION

Les raisins bénéficient d'une macération pelliculaire de 4 heures afin d'extraire délicatement les arômes du fruit. Suit un pressurage pneumatique doux, un débourage précis, puis une fermentation alcoolique à 15 °C pour conserver la fraîcheur et l'expression aromatique.

## // DÉGUSTATION

Le nez s'ouvre sur des notes florales et mentholées, fraîches et séduisantes. En bouche, le vin est souple, rond et équilibré, avec une belle finesse et une sensation de douceur maîtrisée. Une cuvée tout en fraîcheur et en délicatesse.

## // ACCORDS METS & VINS

Idéal à l'apéritif ou autour d'un repas estival, ce blanc s'accorde parfaitement avec des salades composées, des fromages frais, des viandes blanches grillées et des plats légèrement épicés, comme une volaille au curry doux ou une cuisine méditerranéenne.

## // TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 8 et

10°C.