



Cette cuvée est le fruit de l'alliance entre Les Vignes du Vent et les Dragons Catalans. Unies par des valeurs communes, ces deux entités partagent une passion pour le terroir et une volonté de faire rayonner le Roussillon. Chaque gorgée de ce vin traduit cette ambition, offrant une expérience sensorielle unique qui rend hommage à la richesse et à la diversité de notre région.

// CÉPAGES

100% assemblage de cépages identitaires du roussillon

// VINIFICATION

Les grappes sont récoltées tôt le matin afin de préserver toute leur fraîcheur. Les baies sont ensuite foulées puis délicatement pressées, à l'abri de l'oxygène, pour conserver l'intégrité des arômes. Les moûts subissent un débourage très serré, suivi d'une fermentation à basse température afin d'exalter la finesse aromatique.

// DÉGUSTATION

Belle robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez, très expressif, s'ouvre sur des notes de fruits exotiques, de zestes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, la fraîcheur et la vivacité dominant, avec une belle intensité aromatique prolongée par une finale élégamment minérale.

// ACCORDS METS & VINS

Ce vin blanc accompagnera parfaitement un plateau de fruits de mer, des coquillages, des poissons grillés, un risotto aux asperges fraîches, des brochettes de Saint-Jacques ou encore des fromages de chèvre frais.

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