

VIGNES
COOPÉRATIVES

VICA

FRUITÉ CATALAN

I.G.P. CÔTES CATALANES

B L A N C

Photo non contractuelle



// TERROIR

Cette cuvée est issue d'un assemblage de plusieurs terroirs : sols argilocalcaires, alluvions caillouteuses et schisteuses, situés sur des terrasses du Quaternaire. Chaque parcelle suit un cahier des charges rigoureux définissant les pratiques viticoles (taille, surface foliaire, rendement, suivi sanitaire), ainsi que le profil du vin.

// CÉPAGES

Muscat Petits Grains et Alexandrie, Grenache Blanc.

// VINIFICATION

La récolte se déroule de nuit ou tôt le matin, afin de préserver la fraîcheur et les arômes. Les raisins, égrappés et foulés, sont pressés directement à l'abri de l'oxygène. Les jus sont ensuite sélectionnés et subissent un débouillage très serré à froid. La fermentation s'effectue entre 14 et 18 °C grâce à des levures sélectionnées, afin de révéler les arômes fermentaires et variétaux de chaque cépage.

// ÉLEVAGE

Élevage en cuve sur lies fines, avec bâtonnages réguliers.

// DÉGUSTATION

Paré d'une robe brillante jaune pâle aux reflets dorés, ce vin dévoile un bouquet aux senteurs délicates d'agrumes, de litchi et de fleurs blanches. La bouche séduit par sa souplesse, sa fraîcheur fruitée et son agréable acidité.

Ce vin doit être bu jeune pour savourer pleinement ses arômes frais et fruités.

// ACCORDS METS & VINS

Excellent à l'apéritif, ce Fruité Catalan s'accordera à merveille avec un plateau de fruits de mer, des brochettes de gambas ou du poisson en papillote. Il accompagnera aussi délicatement un carpaccio de fruits de saison ou une salade de fruits frais.

♥ **Coup de coeur : Filet de sole au beurre et à la citronnelle.**

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