



Photo non contractuelle

VIN VRAI & JUSTE_

CE VIN EST LE FRUIT DE VIGNES COOPÉRATIVES SITUÉES AU CŒUR DES PYRÉNÉES-ORIENTALES. DES VIGNERONS ONT DÉCIDÉ DE S'ÉMANCIPER DE TOUS LES DOGMES POUR UNIR LEUR TALENT ET LEUR SAVOIR-FAIRE, SANS ESPRIT DE CLOCHER. LES JUS QUI EXPRIMENT LA PHILOSOPHIE DES VIGNES DU VENT, SONT SÉLECTIONNÉS PAR UN CONSORTIUM D'ŒNOLOGUES AVEC POUR SEULE EXIGENCE : LA QUALITÉ INTRINSÈQUE DU VIN.

// CÉPAGES

100% assemblage de cépages identitaires du roussillon.

// 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 mûts suivent ensuite un débouillage très serré puis sont fermentés à basse température.

// DÉGUSTATION

Belle robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez est très expressif sur des notes de fruits exotiques, de zestes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche fraîche et vive est d'une belle expression aromatique et dotée d'une finale sur la minéralité.

// ACCORDS METS & VINS

Ce vin blanc s'accompagnera à merveille avec des plateaux de fruits de mer, des coquillages, des poissons grillés, un risotto aux asperges fraîches, des brochettes de Saint Jacques ou des fromages de chèvre frais.

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