



Côtes Catalanes

Indication Géographique Protégée

Blanc 2012

- Vendanges : vendangé le 27 août 2012 à la main en petites caissettes. Les raisins ont été ensuite conservés au froid pour conserver un maximum de fraîcheur et d'arômes.

- Cépage : 100 % Maccabeu

- Rendement : 20 hl/ha

- Terroir : terroir de schistes, sols caillouteux.

- Vinification : pressurage direct de la vendange à froid. Macération pré-fermentaire de 36 heures.

- Notes de dégustation : jolie couleur or pâle. Le nez est expressif et complexe à dominante florale avec quelques notes fruitées (poire) et une pointe grillée. La bouche est très ronde avec du gras, la finale est longue.

- Conseils de dégustation : nous vous conseillons de déguster ce vin frais (8° C). Excellent tout simplement à l'apéritif. Il se mariera également très bien avec les produits de la mer (coquillages, poissons) mais aussi avec des viandes blanches.