3 SOURCES - Blanc

2022

CÉPAGE & DEGRÉ - 100 % Macabeu - 13 % Vol.

APPELLATION - IGP Côtes Catalanes Blanc

MILLÉSIME - 2022

RENDEMENT & SOL - 35 hl/ha - Terres argilo-caillouteuses

LABEL - Label Bio - AB Ecocert

VINIFICATION - Nous récoltons le Macabeu très tôt afin de conserver un maximum de fraicheur et de vivacité. Mûrie dans les meilleurs conditions, la vendange est ensuite triée, égrappée puis délicatement pressurée. Suit une fermentation contrôlée en température pour préserver tous les arômes et un court élevage en cuve. Le vin est ensuite passé au froid pour la précipitation tartrique puis au filtre tangentiel avant la mise en bouteille.

OEIL - Or jaune pale limpide et brillant

NEZ - Très délicat, sur des notes de fruits blancs, passion et pamplemousse..

BOUCHE - Attaque vive et fraîche, dominée par les agrumes, les fruits blancs (poire) fruit de la passion et pamplemousse. Il se caractérise par son fruit et sa vivacité.

ACCORD METS & VINS - Vif et élégant, il se boit frais à l'apéritif ou en accompagnement de spaghettis de la mer. Idéal sur des produits de la mer, il accompagne egalement très bien une volaille en sauce. Apte au vieillissement.
T° de service (6 - 8°C)

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CERTIFIÉ PAR FR- BIO -01 AGRICULTURE FRANCE

vigneron indépendant