



SAVEURS D'AUTREFOIS

**I.G.P. Côtes Catalanes
Blanc**

Terroir :

Les raisins de cette cuvée sont issus d'une sélection de vignobles de moyenne altitude implantés sur des sols argilo-calcaires du Languedoc-Roussillon.

Cépages :

Grenache, Chardonnay

Vinification :

Les raisins sélectionnés sont récoltés le matin afin de conserver leur fraîcheur. Ils sont ensuite égouttés et délicatement pressés à l'abri de l'oxygène. Puis le moût subit un débouillage statique au froid. La fermentation alcoolique se fait ensuite à basse température.

Élevage :

En cuve sur lies fines pendant 3 mois.

Dégustation :

La robe jaune pâle révèle des reflets verts et argentés. Le nez est élégant et frais avec des notes d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches. L'attaque en bouche est assez vive, équilibrée par une belle amplitude. La finale est fruitée.

À Boire :

Ce vin léger doit être bu dans l'année.

Accords Mets & Vins :

Idéal à l'apéritif, ce vin blanc se mariera également avec vos grillades ou brochettes de poissons, vos plateaux de fruits de mer ou encore sur une salade de chèvre chaud.

Température de service : Servir entre 8 et 10°C