



VIGNERONS
CATALANS



ENTRE COPAINS

I.G.P. Côtes Catalanes
Blanc

Terroir :

Les raisins de cette cuvée sont issus d'un vignoble situé au cœur du Roussillon qui s'étend sur larges terrasses argilo-calcaires et caillouteuses.

Cépages :

Muscat petits grains / Muscat d'Alexandrie.

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

Élevage :

En cuve, sur lies très fines pendant 2 mois.

Dégustation :

Belle robe jaune pâle aux reflets verts.

Le nez est très expressif sur des notes de fruits exotiques, d'agrumes et de fleur blanches.

La bouche fraîche et vive est d'une belle expression aromatique aux arômes muscatés. Une belle longueur en finale débouche sur des notes citronnées et de fruits exotiques.

À Boire :

Ce vin doit être bu dans les 2 ans pour apprécier l'ensemble de ses arômes frais et fruités.

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.