



CAYROU

A.O.P. Côtes du Roussillon
Blanc

Terroir :

Les parcelles dont cette cuvée est issue sont implantées sur des sols calcaires et des colluvions schisteuses du sud de la plaine du Roussillon, au pied des Aspres.

Cépages :

80% Grenache blanc, 20% Macabeu.

Vinification :

Les raisins mûrs à point sont cueillis tôt le matin à des températures fraîches afin de conserver les arômes. Après l'égrappage et le foulage, les baies sont délicatement pressées. Les jus sont sélectionnés et vinifiés séparément selon leur qualité. La fermentation se déroule à des températures basses (14 à 18°C) pour une haute expression des arômes variétaux.

Élevage :

Ce vin est mis très jeune en bouteille pour qu'il développe et conserve le maximum de ses arômes.

Dégustation :

La belle robe jaune pâle de ce Côtes du Roussillon est sublimée par des reflets verts légèrement argentés. Le nez révèle des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits exotiques. L'attaque en bouche est franche avec une belle acidité, équilibrée par de la rondeur et une belle finale citronnée.

À Boire :

Pour apprécier tous ses arômes, il doit être bu jeune.

Accords Mets & Vins :

Exquis à l'apéritif, ce vin blanc vous séduira également avec des huîtres, une bouillabaisse, du poisson en brochettes ou simplement grillé. Il accompagnera aussi très bien des crevettes sautées, une truite aux amandes, un filet de sole à la citronnelle.

Température de service : À servir entre 8 et 10°C.

b Coup de cœur : Langoustines à la fondue de poireau.