



VIGNERONS
CATALANS



KAALYS

A.O.P. Côtes du Roussillon
Blanc

Terroir :

Kaalys est le fruit d'un long travail de recherche et de sélection parcellaire du vignoble du Roussillon. Situées entre Pyrénées et littoral Méditerranéen, les vignes de cette cuvée sont implantées sur des petits coteaux composés de sols argilo-calcaires et caillouteux et bénéficient d'influence méditerranéenne.

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 suivent une macération pelliculaire. La fermentation se déroule à des températures contrôlées pour une haute expression des arômes variétaux. Descente en barriques en milieu de fermentation alcoolique. Bâtonnages quotidiens.

Élevage :

Sur fines lies pendant 4 mois avant la mise en bouteille.

Dégustation :

La belle robe dorée est sublimée par des reflets légèrement argentés. Le nez révèle des fruits à chair jaune et blanche tels que la pêche et l'abricot. La bouche ample et fraîche offre un bel équilibre sur le gras, mêlant onctuosité et vivacité minérale.

Une réelle élégance pour cette alliance aromatique de fruits confits et de fruits secs grillés. La finale est discrètement boisée avec une finale sur la noisette et la vanille.

À Boire :

Ce vin a un potentiel de garde de 5 ans

Accords Mets & Vins :

À savourer sur une cassolette de fruits de mer, des coquilles saint jacques, une langouste grillée, une truite aux amandes, un filet de bar, une noix de veau aux morilles, une poularde à la crème ou un comté affiné.

Température de service : À servir entre 10 et 12°C.

Photographie Non Contractuelle