



VIGNERONS
CATALANS



CUVÉE LA GALLINE

**A.O.P. Banyuls Rimage
Blanc**

Terroir :

Le Vignoble de la Cuvée La Galline s'étend entre mer et montagne, sur d'étroites terrasses du terroir AOC Banyuls aux sols schisteux bruns. Il bénéficie d'un climat méditerranéen avec un maximum d'ensoleillement grâce à l'orientation plein sud de ses terrasses, la proximité de la mer confère à ses vins un caractère particulier : mélange de fraîcheur et de concentration.

Cépages :

100% Grenache.

Vinification :

Vinification en blanc, macération pelliculaire de 4 heures sur la vendange égrappée, débordage à froid pendant 48 h à 8/10° puis soutirage du moût clair pour fermentation alcoolique à température régulée de 18 +/- 2°C. Mutage à l'alcool neutre d'origine vinique.

Élevage :

Soutirage et conservation sur lies fines en cuve parfaitement ouillée avec bâtonnage hebdomadaire avant mise en bouteille.

Dégustation :

Belle robe jaune paille clair, très brillant. Au nez, des arômes subtils de fleurs blanches mêlés à des notes d'agrumes et d'abricot. En bouche, on trouve un équilibre 1/2 sec, gras, citronné, miel, épices orientales et fruits confits.

Accords Mets & Vins :

Conseillé à l'apéritif, sur du foie gras, ou avec un fromage à pâte persillée. Il s'accommodera à merveille avec un dessert aux fruits jaunes (abricots, pêches) ou blancs (pommes, poires).

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

Photographie Non Contractuelle