



# ELEVATION

## LES COTEAUX

A.O.P. Côtes du Roussillon  
Blanc

### Terroir :

Le vignoble de cette cuvée se compose de vieilles parcelles plantées sur le terroir du Rivesaltais.

Les vignes sont plantées sur des petits côteaux composés de sols argilo calcaires bénéficiant d'un ensoleillement et d'une exposition au vent, favorables à la culture de la vigne.

### Cépages :

**70% Grenache Blanc, 25% Macabeu, 5% Vermentino.**

### 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 :

En cuve pleine quelques mois.

Vin mis en bouteille jeune pour qu'il conserve le maximum de ses arômes frais.

### Dégustation :

Vin de belle robe or clair aux reflets pâles, limpide et brillante.

Le nez frais et raffiné mêle des senteurs subtiles de fleurs blanches et des notes vives d'agrumes.

Charnu, à la fois rond et vif, souligné en milieu de bouche de touches anisées, le palais dévoile un équilibre remarquable.

La finale est longue et délicatement fruitée.

### À Boire :

À consommer dans les 3 ans.

### Accords Mets & Vins :

Cette grande cuvée accompagnera vos repas les plus gastronomiques : une bouillabaisse, des poissons de roches, une truite aux amandes, un filet de sole à la citronnelle, un rôti de veau aux girolles ou une poularde à la crème.

Il accompagnera également très bien les comtés ou beauforts.

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