



VIGNERONS
CATALANS



Photographie Non Contractuelle

FRUITÉ CATALAN

**I.G.P. Côtes Catalanes
Blanc**

Terroir :

Cette cuvée est issue d'un assemblage de plusieurs terroirs : sols argilo-calcaires, alluvions caillouteuses et schisteuses sur des terrasses du quaternaire. Chaque parcelle suit un cahier des charges rigoureux définissant les pratiques viticoles (taille, surface foliaire, rendement, suivi sanitaire) ainsi que le profil du vin.

Cépages :

70% Muscat Petits Grains et Alexandrie, 30% Grenache Blanc.

Vinification :

La récolte se déroule de nuit ou bien tôt le matin pour conserver la fraîcheur et les arômes. Les raisins égrappés et foulés sont pressés directement à l'abri de l'oxygène. Les jus sont sélectionnés et subissent ensuite un débouillage très serrés au froid. La fermentation se déroule entre 14 et 18°C grâce à des levures sélectionnées pour développer les arômes fermentaires et variétaux de chaque cépage.

Élevage :

En cuve sur lies fines avec des bâtonnages réguliers.

Dégustation :

Paré d'une robe brillante jaune pâle aux reflets dorés, ce vin dévoile un bouquet aux senteurs délicates d'agrumes, litchi et fleurs blanches. La bouche séduit par sa souplesse, sa fraîcheur fruitée et agréablement acidulée.

À Boire :

Ce vin doit être bu jeune pour savourer ses arômes frais et fruités.

Accords Mets & Vins :

Excellent à l'apéritif, ce Fruité Catalan s'accordera à merveille avec un plateau de fruits de mer, des brochettes de gambas ou du poisson en papillote. Il peut aussi s'accompagner d'un carpaccio de fruits de saison ou d'une salade de fruits frais.

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

♥ Coup de cœur : Filet de sole au beurre et à la citronnelle.