



OREA

**IGP Côtes Catalanes
Blanc
Vin biologique**

Terroir :

Le Roussillon est une région qui possède une multitude de terroirs paradisiaques et des microclimats favorables à la production d'agriculture biologique. Un mode de culture qui travaille sur le bien-être de la plante, sur son épanouissement, permettant ainsi une véritable expression des cépages qui donnent naissance à des vins gorgés de soleil et de fruit.

Le vignoble de cette cuvée s'étend sur des collines et de larges terrasses argilo-calcaires, recouvertes de galets schisteux.

Cépages :
Grenache blanc

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 :

Belle robe jaune clair aux reflets verts.

Nez frais et délicat aux senteurs de fleurs blanches, de pêche de vignes, rehaussées de notes minérales.

Franche en attaque, à la fois généreuse et vive, la bouche conjugue les fruits blancs et les agrumes, marquée par une finale longue et persistante. Une réelle harmonie.

À Boire :

A consommer dans les 2 ans.

Accords Mets & Vins :

Il accompagnera parfaitement les viandes blanches et poissons grillées. A déguster accompagné de tapas, fruits de mer, salades estivales, une bouillabaisse, un filet de loup en papillote ou une blanquette de veau.

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