



GAMME EFFERVESCENT

BLANC DE BLANC
IGP Côtes Catalanes – Chardonnay

CEPAGES

Chardonnay (100%)

TERROIR ET CONDUITE DU VIGNOBLE

Dans la plaine d'Argelès sur mer, sol limono-sableux frais et profond issu des dépôts alluviaux d'anciens fleuves roussillonnais

Âge des vignes - 10 ans

VENDANGES ET VINIFICATION

Récolte mécanique précoce et de nuit pour concentrer l'arôme et l'acidité des raisins

Pressurage direct et mise en cuve inox thermorégulée

Débourage statique à froid

Lente fermentation à basse température (15°C) pour préserver la finesse du chardonnay

Tirage et prise de mousse en bouteille selon la méthode traditionnelle (douze mois d'élevage sur lattes)

Remuage suivi du dégorgement (évacuation du dépôt de levures)

Ajout de la liqueur d'expédition (dosage à 5g/L) et tirage final

DEGUSTATION

Nez - Floral, minéral, légèrement beurré

Bouche - Attaque fraîche, bulle fine et crémeuse, minéralité, fruits à chair blanche, poire, fin de bouche ronde et ample

Service - 10/12°C

Accords - Apéritif, foie gras, repas de fête, tartes aux fruits frais



LIEGE DU
ROUSSILLON



EXPLOITATION
CERTIFIÉE HVE3



EN CONVERSION
AB DEPUIS 2020