



GAMME PASSIONNÉS

CUVÉE DES ÉTOILES

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, de nuit pour préserver la fraîcheur et la qualité 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

Élevage en cuve inox avec staves de chêne français grain fin

Mise en bouteille au printemps

DEGUSTATION

Nez - Agrumes, fruits exotiques, pain grillé

Bouche - Tension et sucrosité apportée par l'élevage avec staves

Service - 10/12°C

Accords - Apéritif, volaille fermière, légumes grillés, fruits de mer



LIEGE DU
ROUSSILLON



EXPLOITATION
CERTIFIÉE HVE3



EN CONVERSION
AB DEPUIS 2020