



GAMME INITIÉS

## CUVÉE LE BLANC

IGP Côtes Catalanes blanc 2020

### CEPAGES

Colombard (90%), Muscat d'Alexandrie (10%)

### TERROIR ET CONDUITE DU VIGNOBLE

Dans la plaine d'Argelès sur mer, à 800 mètres des plages, sol limono-sableux frais et profond issu des dépôts alluviaux d'anciens fleuves roussillonnais

Âge moyen des vignes - 8 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

Débouillage statique à froid

Fermentation lente à basse température (15°C) pour préserver la fraîcheur aromatique du colombard et les terpènes muscatés

Arrêt de la fermentation par le froid à 10 g/L de sucres résiduels

Mise en bouteille au printemps

### DEGUSTATION

Nez - Lime, pêche, notes de litchi et de fleurs blanches

Bouche - Attaque croquante, explosion de fruits d'été (pêche, abricot), fin de bouche toute en rondeur, bel équilibre sucre/acide

Service - 10°C

Accords - En apéritif, salade de crudités, grillade de porc, fromages à pâte pressé vieillis



LIEGE DU  
ROUSSILLON



EXPLOITATION  
CERTIFIÉE HVE3



EN CONVERSION  
AB DEPUIS 2020