



GAMME PIN'UP

CUVÉE DES ALBÈRES

IGP Côtes Catalanes rouge

CEPAGES

Marselan (100%)

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 à la fraîcheur du matin

Egrappage et mise en cuve inox thermorégulée

Fermentation à basse température (24 °C) pour limiter l'extraction des tanins et préserver le fruit du marselan

Macération sous marc de 10 à 15 jours

Mise en bouteille au printemps

DEGUSTATION

Nez - Framboise écrasée, mûre fraîche, notes de cacao

Bouche - Attaque souple, légère, vin fruité et tendre

Service - 14/17 °C

Accords - grillades, salades, paella, plats d'été, charcuterie



LIEGE DU
ROUSSILLON



EXPLOITATION
CERTIFIÉE HVE3



EN CONVERSION
AB DEPUIS 2020