

VALLEE DE L'AIGLE
IGP CÔTES CATALANES
blanc

Tels des remparts, de fiers alignement de calcaire enserrent la vallée de l'Agly, hommage à l'aigle de Bonnelli qui se niche dans ce recoin du Roussillon. Ses sols noirs et schisteux sont fabuleux pour nos cépages, travaillés avec humilité, qui nous surprennent toujours par l'élégance de ce terroir qui nous est cher. Un vin doté d'une délicate fraîcheur, d'une robe claire et d'un fruit pur, en plein accord avec le vent et le soleil.

CÉPAGE Grenache Gris & Blanc, Macabeu
TERROIR galets roulés argileux et schistes
PACKAGING "Sommelière" ciré main, bouchon Diam, carton de 3 bouteilles couché

PRODUCTION 3500 bouteilles/an
VIGNE de 50 ans et plus, 25hl/ha

VINIFICATION

Fermentation des moûts en demi muids.
Elevage sur lies.
Mise en bouteille sans collage.

CLASSIFICATION

Finesse et expression,
Onctueux et équilibré.
Racé
Enveloppé
Ample

ACCORD METS & VINS

Fromage à pâte pressée et bien affiné
Poissons nobles.
Caille aux girolles
Risotto de fruits de mer.

