

L'AUTRE BLANC

Millésime 2022

Localisation : Banyuls dels Aspres
Appellation : IGP Côtes Catalanes
Cépages : 80% Muscat Sec - 20% Macabeu

Teneur en alcool : 12% vol
Contenant : 75cl
Prod Annuelle : 5 000 bouteilles

LE VIGNOBLE

Surface de production : 2 Ha
Nature des sols : Sols argilo-calcaires, parcelle située sur le terroir des Aspres.
Conduite du vignoble : Viticulture biologique.

DISTINCTION

Médaille d'Or Gilbert et Gaillard

CONSEILS DE DEGUSTATION

Température de service : 12°C
Potentiel de Garde : 1 à 3 ans

LE VIN

Vendanges : Mécaniques
Vinification : Pressurage direct, débourageage à froid, fermentation en cuve inox thermorégulée.
Mise en bouteille au mois de Février suivant les vendanges.

DEGUSTATION

Robe jaune pâle et brillante,
Le nez offre des arômes de fruits frais tels que litchi, citron ainsi que de jolies notes florales.
Vif et frais en bouche, la typicité du muscat est dominante en finale.

