

# 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, débourage 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.

