

CÉPAGE PROHIBÉ

sauvage

ALT. 530m

Caractère :

Tendu, palpitant et lumineux

Particularités :

Cuvée produite exclusivement à partir d'un cépage originaire des îles de la Méditerranée dont le nom historique est aujourd'hui prohibé, ce vin blanc développe des notes de fleurs blanches et d'agrumes avec une finale tonique et saline.

Accords Mets et Vins :

A déguster sur des poissons crus, sushis, et fruits de mer.

DÉNOMINATION: IGP Côtes Catalanes

ALTITUDE: 530m

TERROIR / SOILS : Arènes Granitiques & Quartz

CÉPAGES / GRAPE VARIETY : 100% Vermentino

DEGRÉ / % VOL : 11.5%

CENTILISATION: 750ml

BOUCHAGE / CLOSURE : DIAM

MILLÉSIME / VINTAGE : 2022

Les conditions climatiques uniques rencontrées en altitude permettent à nos raisins de mûrir très lentement, tout en minimisant naturellement le recours aux traitements.

Sur ce plateau de granit qui surplombe la Méditerranée et la plaine du Roussillon, nos vignes produisent des vins fluides et frais, marqués par un caractère minéral.

