



Régulièrement médaillés d'or. Des arômes et textures rarement rencontrés dans le Roussillon. Finesse et structure, caractère, complexité des arômes entre fruits rouges et fruits noirs, moka, cacao, épices douces.

Cuvée Huguet de CARAMAN Blanc

Vin de Pays de Côtes Catalanes

Vinifié et Elevé en Fûts de Chêne

Origine :

Le vignoble est implanté sur des coteaux au sol de gneiss et arènes granitiques.
Journées chaudes et Nuits fraîches en été.

Cépages :

70 % Grenache Gris, 30 % Grenache Blanc

Vigne et vinification :

Culture raisonnée de la vigne (non certifiée)
Rendement moyen : 26 hl/ha, récolte manuelle.
Pressurage direct des deux cépages et débouillage à Froid.
Fermentation en Fûts de Chêne et Elevage sur Lies pendant 6 mois.

Mise en Bouteille :

7 mois après les vendanges

Dégustation :

Robe d'un jaune Or brillant.
Au nez, dominant des notes de fleurs d'acacia sur accents vanillés. La bouche est fraîche, ample, le boisé est fondu. Une étonnante touche de minéralité complète la dégustation.

Accords Mets-Vins :

Idéal sur des Coquilles Saint-Jacques à la crème safranée, des Filets de Rougets en papillotes ou une belle Omelette aux Truffes

Garde et Température de service :

A déguster dans les 3-4 ans, 10-12°C.



VIGNERONS DE CARAMANY

70 Grand'Rue - 66720 CARAMANY – France

Tel : 00 33 (0)4 68 84 51 80 / Fax : 00 33 (0)4 68 84 50 84

E-mail : contact@vigneronsdecaramany.com / Site Internet : www.vigneronsdecaramany.com