

Les Amoureux du Sud Blanc

VDP Côtes Catalanes

Cépages :



Macabeu

Vigne et vinification :



Culture raisonnée de la vigne (non certifiée).

Rendement moyen 50hl/ha

Récolte manuelle.

Le Macabeu est directement pressuré après une courte macération. Contrôle des températures pour préserver les arômes.

Dégustation :



Robe brillante, jaune pâle.

Nez légèrement miellé, brioché, aux notes de fleurs blanches.

Fraîcheur et finesse en bouche.

Un vin équilibré avec de délicats arômes d'agrumes.

Accords Mets-Vin :



A déguster dès l'apéritif sur des mini blinis à la crème et aux anchois, puis sur une sole meunière avec un filet de citron et des petits légumes primeurs.

Garde et Température de service :



A déguster dans sa jeunesse, 10° à 12°C

