

Fiche Technique

Région : Roussillon
Appellation : IGP Côtes Catalanes
Couleur : Blanc
Millésime : 2021
Cuvée : Les Vignes d'en Parmi - Calce
Cépages : Macabeu
Alcool : 12,5 %
Contenance : 75 cL
Prix public TTC : 18 €



Macabeu 100 % sur schistes et marnes rouges calcaires.
Vignes de 50 ans. Rendement 17 hL/ha.
Vendanges manuelles. Pressurage direct.
Fermentation et élevage en demi-muid(500L) durant 18 mois.
Vin non collé et non filtré.
Sulfitage avant mise en bouteille.
Mise en bouteille Avril 2023.

Dégustation : Premier nez sur des notes d'agrumes (kumquat), de fruits à chair blanche (pêche) avec des notes légèrement pétroleuses.
En bouche une attaque franche avec une belle acidité, légèrement pierre à fusil, suivi de sensations de rondeur et de gras. Bouche ample, beurrée, très belle longueur et persistance.

Accords mets et vins : Volaille aux morilles, Noix de saint Jacques à la crème, Fromages à pâte pressée.

Température de service : 10-12°C