

Cuvée CONSTANCE BLANC **IGP des Côtes Catalanes**

Cépages : 50 % Maccabeu, 50 % Grenache blanc.

Age des vignes : 60 ans.

Sol : Schistes.

Rendement : 25 hl/ha.

Vendange : Manuelle, la sélection des baies est effectuée dans le vignoble et à la cave sur une table de tri.

Vinification : Pressurage direct, fermentation en cuve inox.

Elevage : 7 mois en cuve inox.

Descriptif : La cuvée Constance est un vin sec offrant des arômes de zeste de citron, de fleurs blanches mais aussi des saveurs minérales donnant une sensation de fraîcheur.

Accords mets et vins : Celle-ci pourra se déguster, servie à 13-14°C, à l'apéritif ou bien en accompagnement de fruits de mer ou de tapas méditerranéennes.

Vieillessement : A boire dans l'année à venir.

Notation : Millésime 2017 : Wine Advocate : 90-92 points.



 *Sud de France*