

Cuvée Asphodèle *IGP des Côtes Catalanes Blanc*

Cépages : 100 % Grenache Gris

Age des vignes : 80 ans

Sol : Schistes et argiles ferrugineuses

Rendement : 20 hl/ha

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

Vinification : Fermentation en barriques de 500 litres neuves.

Elevage : 12 mois

Descriptif : L'Asphodèle est le nom d'une plante vivace appelée aussi « Asphodelus » que l'on trouve sur les terrains argileux et schisteux. Elle recouvrait autrefois les Champs Elysées (Les Champs Elysées dans la mythologie grecque sont le lieu où les héros guerriers et les gens vertueux reposent après leur mort).

C'est un vin aux arômes de fenouil, d'anis, de pêche blanche, rond et très long en bouche.

Accords mets et vins : S'accordera merveilleusement avec les poissons cuits au four ou grillés, ou avec des volailles.

Servir à 14 °C.

Vieillessement : A boire de 2021 à 2024.

