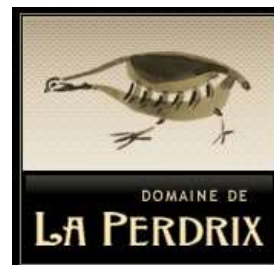


FICHE TECHNIQUE



Cuvée : Coule Douce
Appellation : IGP Côtes Catalanes
Couleur : Blanc
Millésime : 2018



TERROIR

Secteur géographique des Aspres, zone de piémont des Pyrénées. Le terroir de Trouillas est caractérisé par des sols limoneux-argileux et extrêmement caillouteux en surface. Le vignoble exploité en agriculture raisonnée bénéficie d'une bonne exposition sur les coteaux du Mas Deu et sur les terrasses entre Trouillas et Terrats.

CEPAGE(S)

Macabeu / Roussane

RENDEMENT

40 hl/ha

PRODUCTION

7 000 bouteilles (75 cl)

VINIFICATION

Raisins issus de vendanges matinales inertées, macération pelliculaire et pressurage pneumatique, débouillage par flottation puis fermentation à basse température.

ELEVAGE

Elevage sur lies 3 mois en cuve.

DEGUSTATION

Robe jaune pâle brillante.

Le nez fin, expressif évoque la fleur de pommier et d'aubépine.

La rondeur associée à une belle sucrosité équilibrée par l'acidité de sa fraîcheur citronnée.

ACCORDS ET SERVICE

A consommer en apéritif. S'apprécie avec des fruits de mer et des poissons grillés.

A servir entre 13 et 14° C.

Garde : 3 ans