



VIGNERONS
CATALANS



Photographie Non Contractuelle

RAFALE

I.G.P. Pays d'Oc
Blanc

Terroir :

Les parcelles sélectionnées se situent sur des sols argilo-sablonneux au nord de la plaine du Roussillon.

Cépages :
Chardonnay.

Vinification :

Le raisin est récolté la nuit, à pleine maturité. La vendange est égrappée, pressurée délicatement puis clarifiée au froid. Suit une fermentation contrôlée en température pour préserver tous les arômes variétaux.

Élevage :

En cuve, sur lies fines avec bâtonnages réguliers pour apporter gras et rondeur.

Dégustation :

Ce chardonnay présente une robe jaune paille avec des reflets or. Le nez est complexe, beurré, avec des arômes de fruits, notamment de poire. En bouche, il est gras, ample avec un parfum de miel et de noisette.

À Boire :

Ce vin peut être bu dans l'année ou conservé 1 à 2 ans.

Accords Mets & Vins :

Ce vin accompagnera très bien les poulardes, le homard, les sushis, les poissons en sauce et peut également être apprécié à l'apéritif.

Température de service : À servir entre 8 et 10°C.

♥ Coup de cœur : Tartare de saumon aux herbes.