




(Via) AUGUSTA 
AOP Côtes du Roussillon
Blanc 2020
Certifié vin biologique
13 % Vol



Rièrè Cadène

Thiolé - Salin - Rond

Cépages	Macabeu, Grenache blanc (vignes de 80 ans), Rolle
Sol et climat	Terres noires (schistes et marnes noirs) de la Vallée de l'Agly
Vinification et élevage	Rendement : 35 hL/ha Sélection parcellaire Vendanges manuelles à sous maturité Égrappage Macération pelliculaire de quelques heures Pressurage pneumatique lent et doux Stabulation à froid Élevage en cuve de 6 mois sur lies fines
SO ₂ total	< 60 mg/L
Dégustation	Couleur or pâle Pamplemousse, ananas frais Rond et enveloppant Servir à 12°C
Accords mets et vin	Saint-Pierre au four Gambas à la plancha Sarsuela
Garde	Apogée 2022 - 2023 Potentiel de garde 6 ans