

La tour de Schiste, blanc 2020

Monocépage - Salin - Jarre de grès

IGP côtes catalanes, 13 %Vol

Cépages

Macabeu

Sol et climat

Schistes noirs de la Vallée de l'Agly

Viellles vignes de 80 ans exposées est



Vinification et élevage

Rendement : 30 hL/ha

Sélections parcellaires

Vendanges manuelles

Raisins récoltés à maturité

Égrappage / Pressurage pneumatique

Sélection des jus de goutte

Fermentation avec maîtrise des températures

Élevage en fût et jarre de 12 mois

SO₂ total

< 60 mg/L



La Tour de Schiste

Macabeu

Dégustation

Couleur or

Arômes fumés, floraux

Salinité en bouche

Accords mets et vin

Suprême de volaille

Turbot à l'huile d'agrumes

Pâtes fraîches aux palourdes

Riz noir à l'encre de seiche

Servir entre 12 et 14°C

Garde

Apogée 2022 - 2024

Potentiel de garde 10 ans