

Les Combes, blanc 2020

Iodé - Ample - Minéral

IGP Côtes Catalanes, 12,5 %Vol

Cépages

Grenache gris

Sol et climat

Terrasses caillouteuses (schiste)
de la vallée de l'Agly



Vinification et élevage

Rendement : 35 hL/ha

Sélections parcellaires à Espira de l'Agly

Raisins récoltés à maturité

Égrappage

Pressurage pneumatique

Sélection des jus de goutte

Fermentation avec maîtrise des températures

Élevage sous bois de 2 mois

SO₂ total

< 30 mg/L



CÔTES CATALANES
indication géographique
protégée

Les Combes

Dégustation

Poire avec des notes de réglisse

Ample avec une belle acidité

Servir à 12°C

Accords mets et vin

Bar farci au fenouil

Quenelle sauce Nantua

Risotto aux crevettes grises

Garde

Prêt à boire

Potentiel de garde 6 ans