

L'Oeuf bleu, blanc 2021

Fruits blancs - Iodé - Gourmand

IGP côtes catalanes, 13 %Vol

Cépages

Viognier, Roussanne

Sol et climat

Terres noires (schistes noirs)
d'Espira de l'Agly

Climat sec à l'abri du vent



Vinification et élevage

Rendement : 30 hL/ha

Assemblage des cépages avant fermentation

Récoltés avant maturité technologique afin
de préserver une belle acidité

Égrappage , Pressurage pneumatique

Débourbage statique à froid

FA lente avec gestion des températures

Élevage cuve de 4 mois

SO₂ total

< 60 mg/L



Dégustation

Couleur or pâle

Arômes d'abricot, melon

Ample en bouche tout en restant vif

Servir à 12°C

Accords mets et vin

Apéritif

Risotto aux asperges

Noix de saint jacques

Fromages à pâte dure

Garde

A boire dans sa jeunesse

Potentiel de garde de 5 ans



l'Oeuf
BLEU