

# L'Oeuf bleu, blanc 2022

**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

Débourage statique à froid

FA lente avec gestion des températures

Élevage cuve de 4 mois

## SO<sub>2</sub> 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

