

## **Cuvée CONSTANCE BLANC** **IGP des Côtes Catalanes**

**Cépages** : 50 % Maccabeu, 50 % Grenache blanc.

**Age des vignes** : 60 ans.

**Sol** : Schistes.

**Rendement** : 25 hl/ha.

**Vendange** : Manuelle, la sélection des baies est effectuée dans le vignoble et à la cave sur une table de tri.

**Vinification** : Pressurage direct, fermentation en cuve inox.

**Elevage** : 7 mois en cuve inox.

**Descriptif** : La cuvée Constance est un vin sec offrant des arômes de zeste de citron, de fleurs blanches mais aussi des saveurs minérales donnant une sensation de fraîcheur.

**Accords mets et vins** : Celle-ci pourra se déguster, servie à 13-14°C, à l'apéritif ou bien en accompagnement de fruits de mer ou de tapas méditerranéennes.

**Vieillessement** : A boire dans l'année à venir.

**Notation** : Millésime 2017 : Wine Advocate : 90-92 points.



 *Sud de France*