

Réserve d'Ava blanc 2018

AOP Côtes du Roussillon - BIO - 13°



Cépages

50% Macabeu - 50% Grenache Gris

Vinification

Pressurage direct, fermentation avec maîtrise des températures

Élevage

6 mois sur lies fines. Fermentation malolactique pour davantage de complexité en bouche. Le vin est mis en bouteille après une filtration très légère

Oeil

Robe jaune paille aux reflets dorés

Nez

Notes de fleurs blanches et d'abricot. Elles s'harmonisent avec des senteurs de pierre à fusil qui dominent le deuxième nez après aération

Bouche

L'attaque est ronde et franche. Le milieu de bouche est caractérisé par du fruit mûr qui laisse doucement place à des notes citronnées, légèrement toastées, rappelant le pain grillé

Accords mets & vins

Poissons en sauce ou grillés ainsi que les fromages à pâte dure type Comté ou Beaufort.

T° de service : 10°C

Durée de garde : 3 ans

