

Marie Flore 2019

IGP Côtes Catalanes - BIO - 12.5°

Terroir

Sols schistes et argilo-calcaire, ancien lie de rivière

Cépages

50% Marsanne

40% Viognier

10% Grenache gris

Vinification

Vendange égrappée, pressurage direct

Vinification à basse température

Élevage de 6 mois en cuve inox

Très légère filtration à la mise

Oeil

Robe jaune pâle « verdoline »

Nez

Arômes d'amandes grillées, d'eucalyptus, de pamplemousse rose.

Bouche

Attaque est franche et enrobée, tout en étant équilibrée. On retrouve des notes d'amandes fraîches et de pamplemousse.

Accords mets & vins

Salade César, poissons frais type Rouget, poissons en sauce. T° de service : 10°C

Durée de garde : 3 ans

