

# La p'tite Lulu 2019

IGP Côtes Catalanes - BIO - 12,5°



## Terroir

Parcelle sélectionnée, sols argilo-calcaires  
Vignes de 40 ans. Rendement limité

## Cépages

100% Macabeu

## 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 argenté

## Nez

Élégant, délicat et minéral

## Bouche

Attaque franche et cristalline, rond, annonçant une finale minérale

## Accords mets & vins

Escalivade, ratatouille, cailles, coquilles St Jacques, velouté de cariolettes, bouillinaide, œuf surprise.

Fromages frais, chèvre et brebis.

T° de service : 10°C

Durée de garde : 2 ans

