

Zoé 2019

IGP Côtes Catalanes - BIO - 13°



Terroir

Shistes gris et graves

Cépage

100% Grenache noir

Vinification

Raisins égrappés,
Pressurage direct,
Fermentation à basse température,
Mise en bouteille : janvier 2020.

Oeil

Robe rose quartz, pâle et brillante.

Nez

Élégant, offrant une touche de pétales de rose. de pêche blanche, de fleur d'agrumes.

Bouche

L'attaque ample et franche, suggère la fraise des bois et la pêche blanche. En milieu de bouche, on retrouve une belle fraîcheur portée par les zestes d'agrumes. La finale est ronde, sur des notes salines.

Accords mets & vins

En apéritif, cuisine asiatique, crevettes, saumon ou fruits de mer.



Bouteille 75 cl