

Côtes du Roussillon Blanc TORTUE

Les parcelles

1 hectare - Lieux dits « Serrat dels Asquinyols » et « Los Escanals » · Sols de schistes

Densité de plantation

4000 pieds / hectare

Mode de conduite

Taille courte, 6 coursons à 2 yeux
Entretien des sols par le labour, fumure organique, protection phytosanitaire biologique.

Vinification

Produit sur une surface d'1 hectare, ce Côtes du Roussillon est issu d'un assemblage de deux cépages à proportion quasiment identique, le Grenache blanc et le Vermentino, récoltés fin Août.

Après égrappage et pressurage, la sélection des moûts, en partie vinifiés en barriques bordelaises (bâtonnages réguliers) ainsi que l'assemblage précoce, ont permis de conserver sa fraîcheur.

Dégustation

Ce vin chaleureux révèle des arômes de fruits mûrs à chair blanche, de fleur blanche et genêt. D'un bel équilibre, il offre une sensation de fraîcheur relevé d'une touche épicée et de notes vanillées.

Accompagnement

Ce vin accompagnera avec délice les poissons cuisinés, les coquillages et les crustacés.

