

MAS AMIEL VERTIGO BLANC 2022

Côtes du Roussillon

INFORMATION

Appellation : Côtes du Roussillon

Cépage : Grenache blanc, Maccabeu, Roussanne.

Alcool : 13%

Certification : BIODYNAMIE

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Vendanges manuels, pressurage direct, débourage à 10°, puis fermentation en cuve inox de 20hl.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Pyrénées Orientales

Surface :

Type de sol : Schistes

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe claire éclatante.

Nez : Nez de fruits blancs.

Bouche : Bouche dynamique et salivante.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°

Accords mets et vins : Terrines de poissons, tarte aux poires.

Garde : Vin à déguster et apprécier dès aujourd'hui