

Petit Sios Blanco | Costers del Segre DO (Catalunia) | BIO Spanje (CATALUNA) – 2022

Vinification

Les raisins sont cueillis à la main et collectés dans des caisses en plastique d'août à fin septembre. Cultivé biologiquement à l'aide d'un système de treillis à 310 m au-dessus du niveau de la mer dans un sol de loam pierreux. Stockage au froid pendant 24-48 heures. Dénoyautées et délicatement pressées. Fermentation à basse température (16-18°C) dans de petites cuves en acier inoxydable pendant 20 jours. Pressage doux des raisins. Fermentation dans de petites cuves en inox à basse température pendant environ 20 jours.

Dégustation

Couleur jaune paille avec des reflets verts. Vin très aromatique avec des arômes de fruits tropicaux, de fleurs blanches et quelques notes d'agrumes. Robuste en bouche avec une texture agréable. Finale longue avec de nombreux arômes de fruits tropicaux.

Mets adaptées

Bouillabaisse, Fruits de mer, Poisson - fumé, Poisson - bouilli

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Muscat (10%), Viognier (60%), Chardonnay (30%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 8-10 °C

