

**Petit Sios Blanco | Costers del Segre  
DO (Catalunia) | BIO  
Espagne (CATALUNA) — 2023**

**Domaine**

**Petit Sios**

Le domaine, appartenant à la famille Porcioles-Biuxo, est situé dans la région de Noguera, qui fait partie de l'appellation DO Costers del Segre. Cette appellation est située le long de la rivière Segre dans le nord-ouest de la Catalogne. Le «Segre» est l'un des principaux affluents de l'Èbre, prenant sa source dans les Pyrénées françaises et se jetant dans la province catalane de Lleida. C'est un domaine très vaste avec une superficie de 700 hectares, dont 71 hectares sont consacrés à la viticulture.

**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**

Pizza | Pizza - Fruits de mer et thon | Bouillabaisse | Poisson - fumé | Pâtes aux fruits de mer

## Caractéristiques

Type: Vin Blanc

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

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Aromatique frais

