vigneron indépendant
2022
FR-BIO-01
Mas d'en Félix
VIN BIO
IGP CÔTES CATALANES

IGP CÔTES CATALANES – Vin blanc bio 2022

MILLÉSIME 2022

CÉPAGES
80% Grenache blanc -20% Grenache gris

RENDEMENT / SOL
Les vignes sont plantées sur des terrasses de schistes à une altitude moyenne de 200 mètres au pied du massif du Canigou face au Château médiéval de Castelnou, les plus anciennes en 1954.
Rendement moyen : 10 hl/ha

VINIFICATION
Vin certifié bio élaboré selon la méthode des vins natures:
– Vendanges manuelles
– Pressurage direct
– Débourbage après refroidissement
– Élevage en barrique 6 mois et bâtonnage sur lies
– Apport de sulfites pour stabilisation avant mise en bouteille
Mise en bouteille à la propriété en juillet 2023
Production pour ce millésime : 430 bouteilles

ACCORDS METS ET VINS
Vin minéral, aromatique florale et de fruits blancs.
Ce vin délicat est Idéal pour accompagner fruits de mer, poissons et sushis ainsi que le fromage.
Température idéale de service : 8-10° C.
Potentiel de garde :3 à 5 ans