2023
Mas d'en Félix
VIN BIOLOGIQUE
IGP CÔTES CATALANES

IGP CÔTES CATALANES – Vin blanc bio 2023

MILLÉSIME 2023

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 : septembre 2024.
Production pour ce millésime : 440 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