

# 3 SOURCES

2019



CÉPAGE & DEGRÉ - 50 % CHARDONNAY - 50 % MACABEU - 13 % VOL.

APPELLATION - IGP CÔTES CATALANES BLANC

MILLÉSIME - 2019

RENDEMENT & SOL - 25 HL/HA - TERRES ARGILO-CAILLOUTEUSES

LABEL - LABEL BIO - AB ECOCERT

VINIFICATION - MÛRI DANS LES MEILLEURS CONDITIONS, NOUS RÉCOLTONS MACABEU ET CHARDONNAY EN PREMIER AFIN DE CONSERVER UN MAXIMUM DE FRAICHEUR ET DE VIVACITÉ. LA VENDANGE EST ENSUITE TRIÉE, ÉGRAPPÉE PUIS DÉLICATEMENT PRESSURÉE. SUIVANT UNE FERMENTATION CONTRÔLÉE EN TEMPÉRATURE POUR PRÉSERVER TOUS LES ARÔMES ET UN AFFINAGE EN CUVE.

OEIL - OR JAUNE LIMPIDE ET BRILLANT

NEZ - SUR DES NOTES DE FRUITS BLANCS, CET ASSEMBLAGE DE MACABEU ET DE CHARDONNAY EST TRÈS DÉLICAT, POIRE, FRUITS BLANCS ET AGRUMES.

BOUCHE - ATTAQUE VIVE ET FRAÎCHE, DOMINÉE PAR LES AGRUMES, SUIVI PAR DES NOTES BEURRÉES ET UNE POINTE FLORALE, TILLEUL, POIRE ET FRUITS CONFITS. IL SE CARACTÉRISE PAR SA BELLE RONDEUR ET SON GRAS.

ACCORD METS & VINS - VIF ET ÉLÉGANT, IL SE BOIT FRAIS À L'APÉRITIF OU AVEC DES HÛÎTRES PAR EXEMPLE. EXCELLENT SUR TOUS LES PRODUITS DE LA MER. APTE AU VIEILLISSEMENT. T° DE SERVICE 6-8°C

