



MAS LLOSSANES

MAS LLOSSANES BLANC

2018

IGP Côtes Catalanes

Couleur brillante, jaune paille.

Il offre au nez un riche bouquet d'agrumes et d'épices douces. En bouche, l'attaque est vive avec une plaisante amertume et s'enrichit des arômes du miel et du tilleul. Une belle acidité vient équilibrer le volume de ce vin rond, légèrement boisé, qui se poursuit sur une finale de cédrat.

Température de service : 12°C



CÉPAGES

Pur Chasan

Cépage rare, altitude d'exception (près de 700 m).
Un des plus hauts vignobles du Sud de France.

VIGNOBLE

En 3ème année de conversion à l'agriculture biologique.
Terroir d'arènes granitiques situé sur les communes de Tarerach et d'Arboussols.

VENDANGE

Manuelle, mi Septembre 2018.

VINIFICATION

Délicat pressurage en grappe entière. Le refroidissement du mout à 14°C précède la fermentation alcoolique sur lies fines. L'élevage de 12 mois se répartit entre barrique de 2^{ème} passage et cuve inox.

ALCOOL

13% vol

PRODUCTION

2.000 bouteilles
