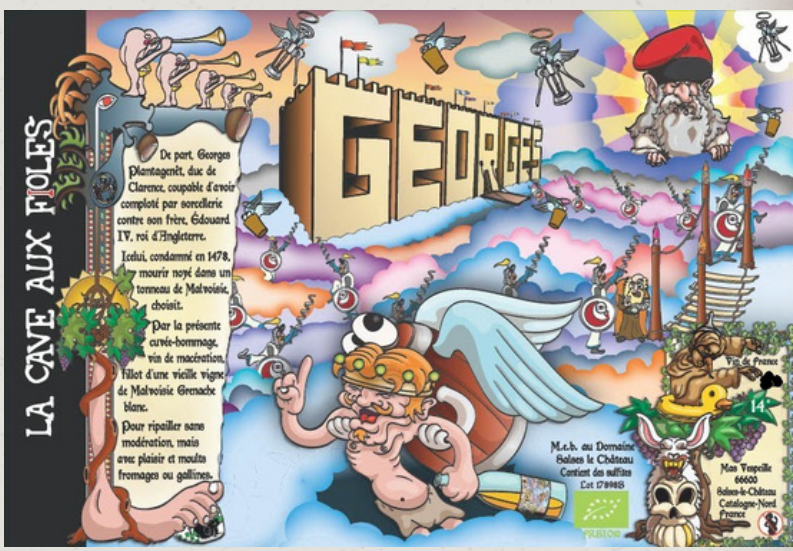
LA CAVE AUX FIOLES

Georges 2021

Vin orange de Malvoisie du Roussillon pour une macération tout en finesse



LE TERROIR

Parcelle « Lo Rabaneil » bordée de garrigue est composé de belles argiles ocres sur le plateau Karstique des Corbières. Nous sommes basés sur les contreforts des Corbières entre Rivesaltes et Salses-le-Château.

LES CEPAGES

Ce vin est composé de 60% de «Malvoisie du Roussillon» cépage d'origine catalane qui affectionne nos terroirs chaud et secs. C'était un des cépage qui bénéficiait d'une grande réputation. Le «Grenache blanc», représente 40% de l'assemblage.

LA VINIFICATION

Vendanges manuelles à première heure du matin en cagettes de 11 kg. Tri manuel à la réception en cave.
Macération de trois semaines en vendange égrappée assemblée et co-fermentée avec les grenaches blancs. Presse verticale et manuelle dans notre pressoir en bois ancien. Mise en bouteille en avril. Aucun intrant ou filtration durant la vinification.

Carlos Badia
carlos@caveauxfioles.fr
+33 (0)628501410
site internet : www.caveauxfioles.fr



LE VIN

Vin blanc de macération. Attaque en bouche intense et ample. S'en suivent des notes d'épices douces et de fruits à coque. La finale fraîche s'étire sur une très belle longueur autour d'arômes de d'abricots pôchés, coriandre et arômes toastés.
Superbe sur les fromages bleus crémeux, les escargots à la braise et les champignons (cèpes, girolles, etc).

Degré : 14° vol

www.facebook.com/Caveauxfioles/

www.instagram.com/caveauxfioles/

Certifié Bio. Labellisé Méthode Nature par l'ANV. Pratiques Biodynamiques.

Domaine la Cave aux Fioles
Mas de la Joliette, route de Vingrau
66600 Espira-de-l'Agly