LA CAVE AUX FIOLES

Nobody's fault but wine 2022

"Une journée sans Nodody's est une journée sans soleil." John Bonham, Led Zeppelin



LE TERROIR

Le terroir de ces parcelles est composé de belles argiles ocres sur le plateau Karstique des Corbières. Les vignes bordent le Mas Vespeille (XIIème siècle) sur les contreforts des Corbières entre Rivesaltes et Salses-le-Château.

LES CEPAGES

Ce vin est composé de 80% de «Grenache blanc» cépage catalan qui résiste bien au vent et à la sécheresse . Le «Macabeu», représente 20% de l'assemblage et viens renforcer la trame tannique.

LA VINIFICATION

Vendanges manuelles à première heure du matin en cagettes de 11 kg. Tri manuel à la réception en cave.
Macération d'une semaine pour les grenaches égrappés et le macabeu en vendange entière. Presse verticale et manuelle dans notre pressoir en bois. Mise en bouteille en avril. Aucun intrant ou filtration durant la vinification. Bouchon naturel 1er choix originaire de Catalogne (Gerone).



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

LE VIN

Vin blanc de petite macération. Attaque en bouche sur les fruits exotiques et l'ananas poêlée La bouche ample et riche se poursuit sur des saveurs de fruits à coque et termine sur des notes rafraîchissantes d'agrumes.
Beaux accords sur la cuisine exotique et les plats sucrés salés. Les plats à base de sauce au bleu bien crémeuse s'accordent aussi très bien.

Degré : 13° 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