LA CAVE AUX FIOLES

Nuit Blanche 2023

« Pillez-le, pour sa joie dévergondée, festive »
Glou Guide, Antonin Iommi-Amunategui



LE TERROIR

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

LES CEPAGES

Ce vin a été produit pour 60% avec du « Macabeu » anciennement la base de nos vins doux naturels oxydatifs. Le «Grenache blanc», représente 40% de l'assemblage, cépage qui résiste bien au vent très présent sur notre zone.

LA VINIFICATION

Vendanges manuelles à la première heure du matin en cagettes de 11 kg. Tri manuel et égrappage de la vendange à la réception en cave.
Macération de 48h égrappée . Presse verticale et manuelle dans notre pressoir en bois. Mise en bouteille en avril. Le jus n'as pas été filtré et aucun intrant n'a été ajouté à aucun moment. Bouchon naturel originaire du Portugal.



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

LE VIN

Vin souple, musclé et vif. Belle attaque sur le citron confit et les fruits à chair blanche. La bouche, s'allonge sur de petites notes oxydatives d'amande grillée pour finir sur des notes salines.
Intéressant sur des poissons cuisinés à la méditerranéenne, des fromages jeunes à pâte dure ou des volailles crémées.

Degré : 12° 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