LA CAVE AUX FIOLES

La Poumista
"Apéritif à base de Vin"
Un Vermouth amer fruit de notre cueillette de plantes aromatiques sauvages.



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.

LA COMPOSITION

Base de vin blanc certifiée bio, accompagnée de plantes aromatiques que nous cueillons autour de nos vignes. Les épices et les agrumes que nous sourçons sont bio elles aussi.

LA VINIFICATION

Macération de plantes de garrigue sauvages, d'épices et d'agrumes dans du vin blanc, de l'eau de vie et du vin doux.
Que nous produisons une fois par an, non millésimé.

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



LE VIN

L'attaque en bouche est intense, elle combine différents amers. Viennent ensuite des saveurs d'agrumes confits et de gingembre pour terminer sur des notes de mie et de garrigue.
A l'apéritif avec un tonic, en cocktail pour un Spritz ou un Negroni. Nous le consommons aussi pur en fin de repas.

Degré : 15° 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