LA CAVE AUX FIOLES

www.caveauxfioles.fr

Départ en Vacances 2024

Un blanc vif doté d'une belle finale fruitée.



LE TERROIR

Le terroir de ces parcelles est composé de belles argiles sur le plateau Karstique des Corbières. Les vignes sont réparties autour autour du Mas de la Joliette à Espira de L'Agly et sur les contreforts des Corbières Catalanes.

LES CEPAGES

Ce vin est basé sur le cépage blanc roi du Roussillon: le Grenache Gris 75% qui apporte de la puissance et de la longueur aux jus. Le Muscat petit grains 25% délivre l'énergie et la vivacité de fin de bouche.

LA VINIFICATION

Vendanges manuelles le matin en cagettes de 11 kg.
Pressurage direct en pressoir électrique. La fermentation à basse température permet de protéger les arômes les plus délicats. Élevage en cuve inox. Mise en bouteille en janvier. 3 grammes de soufre par hectolitre ajoutés à la mise en bouteilles.
Certifié Bio . Labellisé Méthode Nature par l'ANV. Pratiques Biodynamiques.



LE VIN

Le nez débute sur des notes d'agrumes et se poursuit sur des fruits exotiques. En bouche le vin se révèle plutôt sec avec une belle longueur fruitée sur des arômes de fruits à chair blanche et exotiques. Une belle salinité apparaît en toute fin de bouche.
Idéal à l'apéritif, délicieux sur des poissons crus ou des fruits de mers. Accompagnera aussi avec plaisir une volaille ou une viande maigre.

Degré : 12° vol

www.facebook.com/Caveauxfioles/

www.instagram.com/caveauxfioles/

Domaine la Cave aux Fioles - Carlos Badia
Mas de la Joliette, route de Vingrau
66600 Espira-de-l'Agly
+33 (0)628501410 - carlos@caveauxfioles.fr

LA CAVE AUX FIOLES

www.caveauxfioles.fr

Départ en Vacances 2024

Un blanc vif doté d'une belle finale fruitée.

LISTE DES INGREDIENTS

Ingrédients: raisins, conservateur (sulfites)

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml

Energie	283kJ / 68 kcal
Matières grasses	0 g
Dont acides gras saturés	0 g
Glucides	<0.8 g
Dont sucres	<0.1 g
Protéines	0 g
Sel	0 g



Domaine la Cave aux Fioles - Carlos Badia
Mas de la Joliette, route de Vingrau
66600 Espira-de-l'Agly
+33 (0)628501410 - carlos@caveauxfioles.fr