

AOP COTES DU ROUSSILLON

CHATEAU DES HOSPICES

Blanc « Maia »



Cette cuvée est issue d'un assemblage de Grenache blanc et de Macabeu vieilles vignes.

Vinifier : les vendanges sont égrappées à l'arrivée au chai et mises directement en cuve pour une stabulation à froid. La sélection des jus se fait à la dégustation. La fermentation se déroule avec un contrôle strict des températures. Par la suite, nous effectuons un élevage sur lies fines en cuve pendant trois mois.

Déguster : La robe, limpide, de couleur or pâle. Le nez est fin, dominé par des notes de fleurs blanches caractéristiques d'un grenache blanc sur la fraîcheur. La bouche est vivace, structurée, avec du gras. L'ensemble est bien équilibré avec une belle expression aromatique du cépage.

Conseil : ce vin peut se déguster seul, à l'apéritif, et peut aussi bien accompagner vos coquillages, ou vos poissons grillés.

A servir autour de 8/10°C