

Pierre
Pelou

Mon Blanc 2023

Ma naissance:

C'est à partir du 20 août en 3 jours de canicule que les roches calcaires du lieu dit le Bach orientées au nord-ouest ont assisté à la récolte manuelle des grenaches et maccabeu à maturité.

J'ai été pressé en douceur et mes jus mêlés à l'abri de l'air ont été clarifiés par le froid avant de fermenter au frais. J'ai été ensuite élevé quelques mois sur lies fines avant d'être mis en flacons.

Caractéristiques

Appellation : Côtes du Roussillon
Cuvée : Mon Blanc
Millésime : 2023
Degré : 13°
Type : vin blanc sec tranquile
Cépages : 60% Grenache Blanc
20% Grenache Gris
20% Maccabeu

Conseils de dégustation

Au nez, je présente des notes florales et épicées telles la rose et une pointe de menthe. Mon attaque fraîche et franche laisse place à une rondeur et un fruit qui sauront ravir vos papilles sur la longueur.

Je serai le bon compagnon entre mer et étang à leucate de vos plateaux de fruits de mer, d'un comté 18 mois ou d'un poisson à la plancha.



Pierre
Pelou
Artisan Vigneron
à Tautavel
www.pelou.eu

Privilège
Grenache Gris
Argilo-calcaires
Maccabeu
Muscat
Vallée de l'Agly
Prestige
Elixsyr
Terroir
Mon Blanc
Grenache Noir
Roxane
Ambré
Grenache Blanc
Tramontane
Muté sur Grains
Schistes
Syrah
Carignan