

LE VIN
DECOUVERTE



LAFAGE, Cadireta

IGP Côtes Catalanes blanc

Jean Marc LAFAGE, Vigneron

Cuvée issue de vignes (20 ans) cépage Chardonnay cultivées sur le terroir De Perpignan-Méditerranée, sol argileux, calcaire profond du quaternaire.

Effeillage côté soleil levant. Récolte manuelle mi septembre à pleine maturité, macération préfermentaire à froid endant 6 heures.

Macération sur bourbes fines de Viogner à 0° durant 10jours.

Fermentation en barriques Bourguignonnes neuves pour 30 % de la cuvée..

Elevage et bâtonnage sur lie fine 3 mois..

Vin couleur vert jaune avec des reflets brillants.

Nez d'une belle intensité aromatique, pointe de vanille et de fruits mûrs.

La bouche est ample et bien structurée, rappelle le nez au niveau aromatique

Guide Hachette et Médaille d'Or Concours Agricole de Paris

* * *

La bouteille (75cl) = 25 € La carafe (50cl) = 17 €

La carafe (37,5cl) = 13€ Le verre (15cl) = 5 €

Accord mets vin: viandes rouges, plats en sauce, magret de canard