

CÉPAGES

60% Chardonnay, 40% Muscat

APPELLATION

IGP Côtes Catalanes Blanc

SOL

Argile & galets roulés



LA VILLA BLANC

Sur les bords de la Méditerranée s'élève une île à la végétation flamboyante. Né d'un morcèlement des Pyrénées, cet écrin de sable et de galets accueille un vignoble de 62 hectares. C'est ici que préside le Domaine L'Esparrou. Il fût la résidence de nombreux artistes tels que Dufy et Cocteau.

TERROIR

Ce terroir, déjà distingué en 1813 par le renommé « Guide du Voyageur en France », le reconnaissait comme l'un des grands crus du Roussillon. Son épais sol de galets roulés emmagasine la chaleur et la restitue la nuit tombée. Le souffle de la Tramontane assainit les vignes. Riches, complexes, volumineux, les vins de l'Esparrou restent fidèles à ce terroir d'exception.

VINIFICATION

Les vendanges sont effectuées de nuit, afin de protéger les baies de la chaleur et d'en préserver tous les arômes

Pressurage direct, débourbage à froid et fermentation avec maîtrise des températures. Elevage sur lies fines en cuve.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez puissant aux notes de fruits exotiques et d'agrumes. Joli gras en bouche, avec une pointe citronnée apportant de la fraîcheur à l'ensemble.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin: apéritif, salade, poissons grillés, viandes blanches, fromages de chèvre.

Température de service :10-12°C

Garde: 2 ans



UN VIGNOBLE INSULAIRE

