



LA JULIETTE

Le Blanc

La Juliette – AOP Côtes du Roussillon – Vin Biologique certifié Ecocert.

C'est dans la plaine du Roussillon, proche de Rivesaltes que sont produits les vins du Mas Juliette. Ces 20 hectares donnent naissance à une gamme de vin de cépage, frais, harmonieux et gourmand à souhait. Ces vins accompagneront volontiers tous vos moments de dégustation de l'apéritif au dessert.

CEPAGES

40% Vermentino,
60% Grenache blanc.

TERROIR :

Situé dans la plaine du Roussillon, ce vignoble est bercé par le vent Tramontane toute l'année. Sol argilo calcaire, caillouteux et sous sol de marne.

VINIFICATION

Vignes sélectionnées pour leur rendement limité (45 hl/ha).

Les raisins, cueillis à leur maturité optimale, font l'objet d'une sélection rigoureuse.

Récoltée fin août, la vendange est égrappée. Macération pelliculaire de 12 heures à basse température. Pressurage doux. Débourage et fermentation à 18°C.

Titre alcool : 12.8% Alc/Vol

ELEVAGE

Elevage sur lies fines. Mise en bouteille dans les 6 mois suivant la récolte. Conservation en cave climatisée à 14°C.

SERVICE

Vin aux reflets très clairs, des arômes de petits fruits blancs très flatteurs apportés par la fraîcheur du vermentino. Le grenache amène lui davantage en bouche avec une belle consistance et un vin frais malgré une pleine maturité.

Servi frais à une température de 10°C, il convient sur les poissons à chair blanche et la cuisine méditerranéenne.

Ce vin reste frais et expressif les deux premières années après la récolte, ensuite il évolue sur des arômes plus confits.

