

## Colors de les Garrigues Blanc 2023 Cérvoles - 75 cl.

Première vinification en 2009. "Colors" est l'entrée de gamme des vins "Cérvoles".



### Vinification

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox.



### Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2024  
Optimum: 2024-2025  
A boire jusqu'à: 2026



### Servir

Servir pas trop frais dans un verre à Bourgogne.



### Analyse des essais

Belle robe jaune limpide. Nez ouvert, le Chardonnay y domine légèrement, le Macabeu, au caractère méditerranéen, apportant des notes épicées. Bouche à l'attaque ample et grasse mais d'une belle fraîcheur, s'ouvrant sur une matière fruitée avec une pointe de minéralité et d'amertume due au terroir en finale.

### Description domaine

Un projet haut de gamme de la famille Cusiné (Castell del Remei), dans la DO Costers del Segre. Des vins plus méditerranéens que ceux du Castell del Remei



### Style de vin:

Méditerranéen, frais et tendu



### Assemblée

Albariño, Chardonnay,  
Macabeu



### Région:

Catalunya



### Appellation:

D.O. Costers del Segre



### Domaine viticole:

Cérvoles



Biologique