

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