

Malis Blanc 2023

Côtes du Roussillon Appellation d'Origine Protégée



Terroir

Le vignoble de moyenne altitude se situe au nord-est du département des Pyrénées-Orientales, sur la rive gauche de la vallée de l'Agly près du petit village de Baixas. Sol : calcaire - schistes.



Cépages

Grenache Blanc : 60 %
Roussanne : 40 %



Vinification & Élevage

Égrappage total de la vendange avant la mise en pressoir. Débourage statique à froid avant de fermenter à une température régulée de 18 °C. Conservation sur lies fines en cuve soigneusement ouillée jusqu'à la mise en bouteilles.



Dégustation

Robe : Brillante, jaune or soutenu.

Nez : Premier nez de pomme verte, de fleurs blanches et de banane mûre. A l'agitation l'abricot et le citron vert complètent la palette aromatique.

Bouche : Ronde et suave, équilibrée par une belle acidité, finale de melon jaune et de citron.



Alliances Gastronomiques

Ce vin charnu accompagnera les poissons grillés et en sauce légère ainsi que les viandes blanches.

A servir autour de 10 °C.



Valeurs Analytiques*

Masse volumique g/cm ³	0,9881
Alcool acquis %vol	13°92
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,66
pH	3,38
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	3,40
Acide acétique en g/l H ₂ SO ₄	0,26
SO ₂ Total en mg/l	119
SO ₂ libre en mg/l	36

* analyses réalisées en mars 2024