

# Cuvée Malis

## Côtes du Roussillon Blanc 2020 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 ..... 70 %

Roussanne ..... 30 %

### Vinification

Égrappage total de la vendange. Pressurage direct. Débourage à froid. Fermentation alcoolique à température régulée à 18°C.

### Élevage

Conservation sur lies fines en cuve soigneusement ouillée jusqu'à la mise en bouteilles en Mars 2020.

### Dégustation

Robe ..... Intense, brillante jaune or.

Nez..... De coing et de rhubarbe, l'agitation ..... révèle des notes de nèfles et de curry.

Bouche..... Aromatique et ronde à souhait, ..... les fruits bien mûrs sont mis en avant ..... avec une finale soulignée par la ..... fraîcheur du citron vert.

### Alliances Gastronomiques

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

A servir entre 8 et 10°C.



### Normes Analytiques\*

Facteurs	valeur
Density g/cm <sup>3</sup>	0,98930
Alcohol %vol	12°50
Total Alcohol % vol	-
Residual sugar in g/l	0,31
pH	3,30
Total acidity in g/l SO4 H2	4,00
Volatile acidity in g/l SO4 H2	0,25
Total SO2 in mg/l	<190

\* analysis dates Mars 2021