

# 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