

LAFAGE

CENTENAIRE 2020

IGP COTES CATALANES BLANC



CEPAGES

80% GRENACHE BLANC ET GRIS.
20 % ROUSSANNE.

ORIGINE

SOLS DE GALETS ROULES DU
QUATERNAIRE ; TERROIRS MARITIMES
DOMINANT LA MEDITERRANEE.
TRES VIEILLES VIGNES DE 90 ANS ET
PLUS.

ELABORATION

RECOLTE MANUELLE DES RAISINS EN
DEUX PASSAGES ET TRI AU CHAI.
STABILISATION A FROID SUR BOURBES
FINES A 0°C DURANT 20 JOURS.
LEVURAGE ET FERMENTATION A 16°C
APRES DEBOURBAGE.
FERMENTATION MALOLACTIQUE SUR
5% DE LA CUVÉE.

ASSEMBLAGE :

70% EN CUVE : ELEVAGE SUR LIES
FINES 4 MOIS.
30% EN FUTS : BOIS FRANÇAIS NEUF
(DARGAUD & JAEGLE).
FERMENTATION ET ELEVAGE DE 4
MOIS AVEC BATONNAGE.

DESCRIPTION

COULEUR JAUNE PALE, BRILLANT.
BELLE INTENSITE AROMATIQUE AVEC
DES NOTES MINERALES, D'AGRUMES
ET DE FRUITS MURS (PECHE, POIRE)
SUR UNE SUBTILE POINTE DE VANILLE.
LA BOUCHE EST VIVE ET FRAICHE,
TOUT EN OFFRANT UNE BELLE
PRESENCE, DE L'AMPLITUDE,
ET UNE SURPRENANTE LONGUEUR.