



**VIN BIOLOGIQUE**  
**Sans sulfites ajoutés**

## À NULLE AUTRE PAREILLE

**AOP Corbières blanc 2021**



Nos vins ont l'identité d'un terroir que nous admirons et respectons.

Les noms de nos cuvées lui rendent hommage « **À nulle autre pareille** » :  
**vin orange, trésor de l'antiquité.**

Pour nous, une cuvée à nulle autre pareille puisqu'issue d'une technique de vinification particulière : la macération de raisins blancs.

Les amateurs de vin se laisseront surprendre par cette cuvée atypique à la couleur si originale et à l'expression aromatique particulière où se mêlent fruits secs et agrumes.

Sa structure proche du vin rouge et sa minéralité comparable au vin blanc permet d'audacieux accords mets-vins.



### **Terroir**

Argilo-calcaire, altitude 80m.



### **Cépages**

80% Roussane (40ans), 20% Maccabeu (15 ans).



### **Production annuelle**

1 300 cols



### **Mode de culture**

Agriculture biologique, agroforesterie, couverts végétaux afin de développer une agriculture du vivant.



### **Vinification**

Vendanges manuelles en cagettes. Transport de la vendange en camion frigorifique et stockage la nuit à 5° C afin de préserver la fraîcheur des raisins. Encuvage par gravité après égrappage et foulage, vinification traditionnelle sans SO2 ajouté. Elevage en Amphore (75%) et en barriques (25%) 6 mois. Vin orange.



### **Notes de dégustation**

Robe : Ambre.

Nez : Complexe et fin avec des notes de coing et de figue séchée

Bouche : Ronde en attaque sur des saveurs épicées, une pointe tanique fait saliver, la finale est longue sur des notes de fruits secs.



**Garde** : 8 ans



### **Accord mets et vin**

Foie gras de canard mi-cuit, fromage de brebis, charcuteries.



### **T° de service**

Afin d'apprécier ce vin dans les meilleures conditions, nous vous conseillons de le servir à une température entre 10 et 12° C.



### **Conditionnement**

Carton de 6 bouteilles Bourguignone

