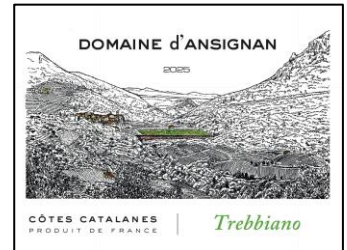


Trebbiano

Domaine d'Ansignan



Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2025

Degré : 11,5%

Cépages : 100% Trebbiano

Terroir : Éboulis granitique, alluvions anciennes.

Mode de vinification :

100% vendangé à la main.

Pressurage direct.

Vinification sans sulfite.

100% en fermentation malolactique.

En conversion Bio.

Elevage : Sur lies de 5 mois.

Robe, Nez & Bouche :

Arome fin d'agrumes et de fleur blanche.

Bouche pleine et fraîche, finale salivante.

En accord :

Petits légumes rôtis, poissons grillés, coquillages...

Conseils :

Servir entre 8 et 12°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.