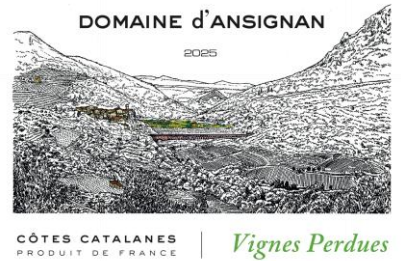


Domaine d'Ansignan

Vignes Perdues



Sentiment d'une nuit d'été après l'orage, émotion d'une brise à la sortie d'un bain de mer, mémoire des bruits d'un diner entre amis. Donner du sens à ces vieilles vignes que nous allons perdre.



Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2025

Degré : 11,5%

Cépages : 95% Piquepoul / 5% Viognier

Terroir : Haute Vallée de l'Agly, dans les éboulis granitiques, sur l'ancien socle du fleuve, sous la serre de vergés.

Vinification : Vendanges manuelles / Pressurage direct / Débourage à froid / Fermentation en fûts anciens.

Elevage : 7 mois en fûts sur lies.

Notes de dégustation :

Nez parfumé d'orange et de citron jaune avec une pointe d'épice douce.

La bouche est pleine et saline, à la finale longue sur les agrumes.

En accord :

Parfait sur des saint-jacques juste snackées, accompagné d'un jus un peu corsé, ou sur des tempuras...

Conseils :

Servir entre 10 et 12°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.