

DOMAINE
LAFAGE

CADIRETA 2017
IGP COTES CATALANES



CEPAGES

100% CHARDONNAY ELEVE SUR BOURBES DE VIOGNIER.

ORIGINE

LES VIGNES SONT CULTIVEES SUR LE TERROIR DU LITTORAL MEDITERRANNEEN AUTOUR DE PERPIGNAN.

RENDEMENTS : 45 HL/HA

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ANS.

EXPOSITION SUD/SUD EST

ELABORATION

RECOLTE DES RAISINS MI-SEPTEMBRE.

MACERATION PREFERMENTAIRE A FROID DURANT 6 HEURES.

MACERATION SUR BOURBES DE VIOGNIER DURANT 10 JOURS A 0°C.

FERMENTATION EN BARRIQUES

BOURGUIGNONNES NEUVES POUR 30% DE LA CUVEE.

ELEVAGE ET BATONNAGE SUR LIES FINES PENDANT 3 MOIS.

DESCRIPTION

ROBE BRILLANTE JAUNE PALE A REFLETS VERT.

NEZ TRES AROMATIQUE, FORTE DENSITE.

POINTE DE VANILLE AU NEZ SUR LES AROMES DE FRUITS MURS (BANANE, FRUITS EXOTIQUES...)

LA BOUCHE EST AMPLE, BIEN STRUCTUREE, RAPPELLE LE NEZ AU NIVEAU AROMATIQUE.

FINALE SUR LA FRAICHEUR.