

**Cuvée** ESSENCIAL BLANC

**Appellation** A.O.C. CÔTES DU ROUSSILLON

**Millésime** 2023

### **Terroir**

Schistes ferreux de la fin du tertiaire sur la commune d'Estagel.  
Exposition Ouest à Nord- Ouest. Colline lieu-dit Poux Baly.

### **Cépages**

Vermentino 38%, Grenache Gris 34%, Maccabeu 28%

### **Vinification**

La récolte est manuelle, le matin. Pressurage direct sur vendange éraflée long et à faible pression, débourbage puis fermentation à 20-23°C en cuve inox.

### **Elevage**

Le vin est élevé en cuve inox. Pas de soutirage ni de sulfitage pour respecter le fruit jusqu'à la mise en bouteilles. , blocage de la fermentation malo-lactique.