

**Cuvée V.O.**

**Appellation** IGP Côtes catalanes

**Millésime** 2023

**Terroir**

Marnes schisteuses superficielles commune de Tautavel.

**Cépages**

Muscat petit grain 100 %

**Vinification**

Macération foulée raisins entiers durant 10 jours. Extraction douce par mouillage rapide du chapeau.

**Elevage**

Elevage en jarre de grès de 10hl pour 2/3 et 1 tiers en tonneau de 5 vins. Mise en bouteilles en juin.