

Huguet de Caraman IGP Côtes catalanes

Cépages :



Grenache gris

Vigne et vinification :



Culture raisonnée de la vigne (non certifiée).

Rendement moyen 26 hl/ha

Récolte manuelle.

Pressurage direct des deux cépages et débourbage à Froid.
Fermentation en Fûts de Chêne et Elevage sur Lies pendant
6 mois.



Robe d'un jaune Or brillant.

Au nez, dominent des notes de fleurs d'acacia sur accents vanillés.
La bouche est fraîche, ample, le boisé est fondu. Une étonnante
touche de minéralité complète la dégustation.

Accords Mets-Vin :



Idéal sur des coquilles Saint-Jacques à la crème safranée, des
filets de Rougets en papillotes ou une belle omelette aux Truffes.



A déguster entre 3 et 4 ans, 10° à 12°C.