



DO ALELLA · BLANC PASSÉ EN FÛT

# Testuan 3 2024

*Vin d'amis, vin de Cabrils*

## FICHE TECHNIQUE

|              |                                                                                                                                     |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cépages      | Pansa blanca 80 %, grenache blanc 20 %                                                                                              |
| Sol          | Sauló (arène granitique)                                                                                                            |
| Degré        | 12,5 % vol.                                                                                                                         |
| Viticulture  | Culture écologique non certifiée, vendanges manuelles                                                                               |
| Vinification | Fermentation et élevage de 6 mois en fûts de chêne français de 3e, 4e et 5e vin et en cuves microporeuses en forme d'œuf de 1 100 L |

## NOTE DE DÉGUSTATION

**Robe** Jaune pâle aux reflets verts, nette et brillante.

**Nez** Fruits et fleurs blancs, fruits mûrs et exotiques, avec une finale d'agrumes.

**Bouche** Volumineux, souple et frais à la fois. L'acidité structure un vin sec et fruité, à la finale ample et presque lactique.

## ACCORDS METS - VINS

Seul ou avec des apéritifs légers, fruits de mer et poissons, salades, riz et cochon de lait confit.